

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU

FILOZOFSKI FAKULTET

Odsjek za povijest

Ivana Lučića 3

Sebastijan Stingl

**PREHRANA KASNOSREDNJOVJEKOVNIH ELITA NA
PRIMJERU TROŠKOVNIKA ZAGREBAČKOG BISKUPA
OSVALDA THUZA IZ 1481. I 1482. GODINE**

Diplomski rad

Mentor:

prof. dr. sc. Borislav Grgin

Komentor:

doc. dr. sc. Ana Azinović Bebek

Zagreb, rujan 2018.

UNIVERSITY OF ZAGREB

FACULTY OF HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES

Department of History

Ivana Lučića 3

Sebastijan Stingl

**LATE MEDIEVAL ELITE'S DIET ON THE EXAMPLE OF
THE LIST OF EXPENSES OF THE ZAGREB BISHOP
OSVALD THUZ FROM 1481 AND 1482**

Magister's Thesis

Supervisor:

prof. dr. sc. Borislav Grgin

Co-supervisor:

doc. dr. sc. Ana Azinović Bebek

Zagreb, September 2018.

SAŽETAK

Glavni cilj rada je analiza prehrane kasnosrednjovjekovnih elita temeljem troškovnika zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza iz 1481. i 1482. godine. Među zapisima o isplati novca obrtnicima, vojnicima i ostalim podložnicima, popisane su i svote utrošene na nabavku, primjerice, materijala potrebnog za izgradnju katedrale, tkanine, svijeća, prehrane i ostalih potrepština. Preko 10% ukupnog iznosa navedenog u biskupovim troškovnicima potrošeno je na nabavku hrane, soli, začina, vina, ali i na plaće kuharima, pekarima i jelonoši. Najviše novca utrošeno je na nabavku ribe, koju biskup učestalo konzumira, a posebno se ističe nabavka skupe jesetre povodom posjete varadinskog biskupa Jana Filipca. Zbog povećane udaljenosti od mora i zahtjevnog gorskog područja koje se morao prijeći, pretpostavljamo da je većinom kupovao riječnu ribu. Od mesa najčešće nabavlja govedinu, koju ponekad priređuje i siromašnima, a u posebnim prigodama nabavlja i male preživače, pretpostavljamo janjce, za klanje. Iako je ponajveći iznos utrošen na brigu o svinjama, poput žirenja, njihovo meso ne kupuje, ali zbog velike važnosti desetine svinja i suhomesnatih proizvoda tijekom zimskih mjeseci, te masti pri kuhanju, pretpostavljamo da je upravo svinjetinu, svježu i u vidu suhomesnatih prerađevina, biskup najviše konzumirao. Perad se spominje samo jednom, kao i povrće, voće, te orašasti plodovi. Od mliječnih proizvoda nabavlja većinom maslac, koji je njegovim kuharima, najvjerojatnije, skupa s medom, služio za pripremu slastica i kolača. Na začine, u prvom redu na papar, te na skupi šafran, biskup je potrošio nešto više od 1% iznosa zabilježenog u nešto više od godinu i pol dana. Nerijetko je nabavljao i sol, pretpostavljamo morsku, po koju je rijekom slao lađare u Dubovac. Osim svinjske masti i maslaca, na posne dane, koristio je maslinovo ulje, a pio je prvenstveno vino, najvjerojatnije bijelo, koje je, poput žitarica, koje uopće ne nabavlja, dobivao desetinom, ali i posebnom vinskom daćom. U radu se nalazi i tablica s postocima analiziranih životinjskih ostataka na kasnosrednjovjekovnim arheološkim lokalitetima u Hrvatskoj, koji su pomogli pri konačnoj interpretaciji.

Ključne riječi: prehrana, kasni srednji vijek, riba, meso, začini, sol, biskup Osvald Thuz, troškovnici

SUMMARY

The main objective of this paper is to analyze late medieval elite's diet on the basis of the list of expenses of the Zagreb bishop Osvald Thuz from 1481 and 1482. Besides the payments to craftsman, soldiers and other servitors, on the list are written sums spent on the purchase of, for example, material used for building of the cathedral, textile, candles, food and other supplies. Over 10% of the total amount, according to the bishop's list of expenses, was spent on food, spices, salt, wine and on the salaries of cooks, bakers and food servitor. The highest sum was spent on fish, among which stands out buying expensive sturgeon during the visit of Jan Filipec, bishop of today's Oradea (*lat. Varadinum*) in Romania. Due to distance from the Adriatic sea and the demanding mountain route to the continent, we assume that the bishop mainly ate freshwater fish. Beef was commonly used and it was sometimes even prepared for the poorest on the bishop's expense. Small ruminants, primarily lamb as we assume, were bought on special occasions. Although the sum spent on the care for the pigs is among the highest on the list of expenses, there is not a single mention of pork. However, we believe that, because of the importance of the feudal rent, cured meat during cold winter months and fat used for cooking, pork, cured or fresh, was most frequently consumed by the bishop. Poultry was mentioned only once, alongside vegetables, fruits, and nuts. The most frequently bought dairy product was butter, which was probably used for the making of sweets and cakes, alongside honey. Around 1% of the sum written in the list of expenses was spent on spices, primarily on pepper and expensive saffron. Salt, which was probably imported from Adriatic, was often delivered for him by boatmen in Dubovec. During Lent and other fast days, bishop's cooks used olive oil. We assume that bishop mostly drank white wine, which he acquired through the feudal rent alongside pigs and grains. There is also a table with the percents of analyzed animal bones from late medieval settlements in Croatia, which helped the author to come to the final conclusions about the diet.

Key words: food, late medieval time, fish, meat, spices, salt, bishop Osvald Thuz, list of expenses

SADRŽAJ

1. UVOD.....	7
2. HISTORIOGRAFIJA NA TEMU SREDNJOVJEKOVNE PREHRANE.....	9
3. TKO JE BIO OSVALD THUZ DE SZENTLASZLO?.....	12
4. PREHRANA U BISKUPOVOM TROŠKOVNIKU.....	20
4.1. KRATAK PREGLED POVIJESTI PREHRANE.....	20
4.2. ŽITARICE.....	23
4.3. RIBA.....	28
4.4. MESO.....	38
4.5. MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI.....	52
4.6. ULJE, SOL I ZAČINI.....	55
4.7. POVRĆE, VOĆE, ORAŠASTI PLODOVI I SLADILA.....	63
4.8. VINO I OSTALA PIĆA.....	66
4.9. KUHINJA, POSLUGA I BISKUPOV STOL.....	69
5. ZAKLJUČAK.....	74
POPIS ILUSTRACIJA.....	79
BIBLIOGRAFIJA.....	80

Hrana postaje kultura *dok se priprema* jer nakon što je pribavio sve osnovne namirnice čovjek ih transformira pomoću vatre i pažljivo razrađene tehnologije koja se očituje u kuharskim postupcima. Hrana je kultura *dok se jede* jer čovjek, iako može jesti štošta, ili baš zbog toga, zapravo ne jede sve, nego *bira* što će jesti ovisno o kriterijima koji su povezani s ekonomskim i prehrambenim dimenzijama geste, odnosno simboličkim vrijednostima pripremljenih jela. Tako se hrana oblikuje kao bitan element ljudskog identiteta te kao jedno od najdjelatnijih sredstava izražavanja i posredovanja tog identiteta.

MASSIMO MONTANARI

1. UVOD

Ljudima su za preživljavanje neophodne tri stvari: zrak, voda i hrana. I dok je zrak sveprisutan, a pitku vodu nije preteško pronaći, čovjek se kroz povijest oko hrane morao najviše potruditi, bilo da je sakupljao, a kasnije i uzgajao plodove, ili da je lovio životinje, i vodene i kopnene. Potraga za hranom pokretala je čovjeka, zbog hrane se naseljavao na određenom mjestu, a stvaranjem njenih viškova započelo je društveno raslojavanje. Jednom riječju, hrana je, više nego što većina ljudi danas misli, presudno utjecala na ljudsku povijest i dovela nas je do stupnja na kojem se danas nalazimo, a neposredno i dalje utječe na nas jer ako nemate dovoljno hrane, onda vrlo vjerojatno nemate niti dovoljno drugih resursa koji bi usmjerili daljnje kretanje i razvoj vaše zajednice. Kada promislimo o navedenom, teško je ne zapitati se zašto povijest prehrane, ili šire, ekohistorija, još uvijek u historiografiji zauzima sporedno mjesto iza političke povijesti? Prehrana je, dakle, određivala tijek povijesti, pa tako i u kasnom srednjem vijeku, razdoblju koje je područje interesa ovog rada. Ako se postavimo u drugu polovicu XV. stoljeća, na teritorij srednjovjekovne Slavonije i Hrvatske, zbog nadiruće Osmanske opasnosti mnogi trgovački putevi, kojima se, među ostalim dopremala i hrana, promijenili su svoje rute, zbog pljačke i uništavanja dobara mnogi su bili prisiljeni odseliti se i pronaći novo mjesto za život, novo mjesto na kojem će se prehranjivati itd. Proučavanjem povijesti isključivo kroz političke odluke i događaje, zanemarujemo pozadinska zbivanja, koja su često njihov pokretač. Na kraju krajeva, nisu li i brojne bitke i opsade kroz povijest bile odlučene upravo zbog izgladnjelih vojnika ili pucanja logističkih veza kojima su se dopremale prehrambene namirnice?

Srednji vijek dugačko je i još uvijek nedovoljno rasvijetljeno povijesno razdoblje, pogotovo ako govorimo o ranom srednjem vijeku. Zbog nešto većeg broja sačuvanih povijesnih izvora, situacije je nešto bolja s razvijenim i kasnim srednjim vijekom. Međutim, proučavanje prehrane tek je u začetku, a zbog podjele tadašnjeg društva na slojeve teško ju je istraživati kao unificirani problem. Povijesni izvori većinom su sačuvani za više društvene slojeve koji čine manjinu u ukupnom broju stanovništva, ali i kroz njih možemo doći do nekih općenitih odlika. Temeljni izvor za našu temu su troškovnici iz 1481. i 1482. godine zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza, koji je tu čast obnašao od 1466. do 1499. godine. Vodio ih je Albert Terjek, glavni upravitelj zagrebačkog biskupa,¹ vrlo vjerojatno uz prisustvo samog biskupa Osvalda (*Expense Alberti Therjek personalis presencie domini Osualdi*

¹ Marija Karbić i Bruno Škreblin, „Grad na rijeci ili pored nje: srednjovjekovni Zagreb i rijeka Sava,” u *Rijeka Sava u povijesti*, ur. Branko Ostajmer (Slavonski Brod: Hrvatski institut za povijest - Podružnica za povijest Slavonije, Srijema i Baranje, 2015), 176 (dalje: „Grad na rijeci”).

episcopi zagrabiensis),² iako se kasnije u samom troškovniku spominje i notar Stjepan, kojemu je isplaćeno 100 ugarskih denara.³ Ivan Krstitelj Tkalčić objavio je Osvaldove troškovnike u knjizi *Povjestni spomenici slob. kralj. grada Zagreba prijestolnice Kraljevine dalmatinsko-hrvatsko-slavonske*, u 11. svesku.⁴ Iz tih dokumenata, nastoje se izvući svi podaci vezani uz prehrambene namirnice i troškove ljudstva potrebnog u pripremi hrane. Cilj ovoga rada je barem djelomično rekonstruirati prehranu srednjovjekovne elite, utvrditi koje su se namirnice kupovale i koristile češće od drugih, te pokušati otkriti njihovo podrijetlo. Nadamo se da će konačni rezultat ovog rada potaknuti i druge znanstvenike na proučavanje prehrane, prvenstveno u srednjovjekovnoj Slavoniji i Hrvatskoj, ali i u dalmatinskim komunama i njihovoj okolini.

² MCZ XI 250.

³ MCZ XI 265 (*Item Stephano Bagxo registratori meo dedi ... sol. I^c.*).

⁴ MCZ XI 250 - 287.

2. HISTORIOGRAFIJA NA TEMU SREDNJOVJEKOVNE PREHRANE

Strana historiografija, u prvom redu zapadnoeuropska, sve više prostora posvećuje temama poput ekohistorije, unutar koje bi se trebala smjestiti i povijest prehrane. Prvo značajno djelo, za koje slobodno možemo ustvrditi da je kamen temeljac u proučavanju povijesti prehrane, jest prvi svezak *Materijalne civilizacije* Fernanda Braudela,⁵ u kojem se između ostalog obrađuje i prehrana stanovništva s naglaskom na rani novi vijek, ali uz dosta dodirnih točaka i primjera iz srednjovjekovne povijesti. Talijanska povjesničarka Raffaella Sarti u svojem je djelu *Živjeti u kući*,⁶ obradila je stanovanje, odijevanje i prehranu u novovjekovnoj Europi. Iako joj je srž interesa razdoblje ranog novog vijeka, kroz knjigu je jasno uočen kontinuitet običaja i načina života iz ranijeg vremena. Knjiga Massima Montanarija *Hrana kao kultura*,⁷ filozofski propituje, sa značajnim naglaskom na razdoblje srednjeg vijeka, razvoj prehrambenih navika u Europi od prapovijesti pa sve do modernog vremena. Najvažnije djelo svjetske historiografije na temu srednjovjekovne prehrane, po našem skromnom mišljenju, svakako je knjiga Melitte Weiss Adamson *Food in Medieval Times*⁸ u kojoj autorica ukratko predstavlja sve vrste korištenih namirnica u srednjem vijeku, potom pripremu hrane, kuhinje različitih europskih regija, prehrambene običaje i sl. Richard Hoffman u članku *Frontier Foods for Late Medieval Consumers*,⁹ obrađuje probleme trgovine žitaricama, stokom i ribom u kasnom srednjem vijeku, otkrivajući nam važnost pojedinih namirnica u određenim europskim predjelima, kao i dostupnost istih širim masama. Poglavlje o seljačkoj prehrani u knjizi *Peasants in the Middle Ages* njemačkog autora Wenera Rösenera,¹⁰ predstavlja osnovu za proučavanje života najsiromašnijih slojeva tadašnjeg društva. Napisano je i podosta radova na temu konzumacije određenih namirnica, a najvažnijima smatramo članak Ramóna Banegasa Lópeza o ulozi mesa u prehrani¹¹ i poljskog znanstvenika Daniela Makowieckog o značaju ribolova i prehrane na bazi ribe,¹² dok je kapitalno djelo o trgovini i upotrebi začina kroz povijest, napisao australski znanstvenik Jack

⁵ Fernand Braudel, *Materijalna civilizacija, ekonomija i kapitalizam od XV. do XVIII. stoljeća*, sv. 1 Strukture svakidašnjice [Zagreb: "August Cesarec", 1992], (dalje: *Strukture*).

⁶ Raffaella Sarti, *Živjeti u kući: stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi: (1500.-1800.)*, prev. Ana Badurina (Zagreb: Ibis grafika, 2006), (dalje: *Živjeti u kući*).

⁷ Massimo Montanari, *Hrana kao kultura*, prev. Ana Grbac et al. (Zagreb: Sandorf, 2001), (dalje: *Hrana*).

⁸ Melitta Weiss Adamson, *Food in Medieval Times* (Westport, London: Greenwood Press, 2004), (dalje: *Food*).

⁹ Richard C. Hoffmann, „Frontier Foods for Late Medieval Consumers: Culture, Economy, Ecology,” *Environment and History* 7, br. 2 (svibanj 2001): 131 - 167 (dalje: „Frontier”).

¹⁰ Werner Rösener, *Peasants in the Middle Ages*, prev. Alexander Stützer (Chicago: University of Illinois Press, 1992), 95 - 101 (dalje: *Peasants*).

¹¹ Ramón A. Banegas López, „Consumption of Meat in Western European Cities during the Late Middle Ages: A Comparative Study,” *Food and History* 8, br. 1 (2010): 63 - 86 (dalje: „Consumption of Meat”).

¹² Daniel Makowiecki, „Some remarks on medieval fishing in Poland,” u *Animals and Man in the Past*, ur. Hylke Buitenhuis i Wietske Prummel (Gröningen: ARC, 2001): 236 - 241 (dalje: „Some remarks”).

Turner.¹³ Tematika povijesti prehrane u historiografijama slavenskih zemlja jugoistočne i istočne Europe, većinom je u začecima i pretežno se bavi razdobljima nakon srednjeg vijeka, uz nekoliko izuzetaka u češkoj i poljskoj historiografiji. Ohrabrujuć je podatak o sve većem broju mladih znanstvenika u slavenskim zemljama, koji se bave upravo problematikom prehrane kroz povijest.¹⁴

Hrvatska historiografija, iako podosta kaska za zapadnoeuropskom, sve se više bavi problematikom prehrane. Većinom je riječ o radovima vezanima uz komune na istočnoj obali Jadrana. U zbornicima Istarskog povijesnog biennalea *Domus, casa, habitatio* i *Animalia, bestiae, ferae* nalaze se mnogi članci vezani uz pripravu hrane, kuhinjsko posuđe, lov i ribolov, te trgovinu i uzgoj životinja na jadranskom prostoru. Članak Gorana Budeča *Kuhanje, pečenje i blagovanje*¹⁵ donosi vrijedne podatke o kuhinjskim predmetima popisanim u inventarima dobara svih društvenih slojeva šibenske komune u drugoj polovici XV. stoljeća. Isti autor objavio je i članak u kojem analizira inventar šibenskog patricija Jurja Kamenarića,¹⁶ koji nam u usporedbi s inventarom suknara Mihovila Petrovog iz Zadra, kojeg je obradila Zdenka Janeković Römer,¹⁷ donosi pregršt podataka o kuhinjskim predmetima i prehranbenim namirnicama kasnosrednjovjekovne elite u Dalmaciji. Sabine Florence Fabijanec autorica je nekoliko vrijednih radova iz kojih se mogu izvući korisne informacije o trgovini, prehrani i uzgoju životinja na prostoru istočnog Jadrana, pri čemu valja izdvojiti članak o ulozi životinja u svakodnevici dalmatinskih komuna,¹⁸ te članak *Od tržnice do luke*,¹⁹ koji obrađuje prodaju ribe, ulja i mnogih drugih prehranbenih artikala. O ribolovu na moru najviše informacija donosi rad Josipa Basiolia o ribarstvu na porečkom području,²⁰ dok je za

¹³ Jack Turner, *Začini: povijest jednog iskušenja*, prev. Marko Maras (Zagreb: Naklada Ljevak, 2009), (dalje: *Začini*).

¹⁴ više u Maja Godina Golija, „Recent Trends in Food History in East and Southeast Europe: 2013-2016,” *Food and History* 13, br. 1 - 3 (2015): 303 - 308.

¹⁵ Goran Budeč, „Kuhanje, pečenje i blagovanje: pribor za jelo i kuhinje u kućama srednjovjekovnog Šibenika” u *Domus, casa, habitatio: kultura stanovanja na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić (Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2013), 54 - 72 (dalje: „Kuhanje”).

¹⁶ Goran Budeč, „Inventar dobara šibenskog patricija ser Jurja Kamenarića iz 1451. godine,” *Zbornik Odsjeka za povijesne znanosti Zavoda za povijesne i društvene znanosti HAZU* 28 (prosinac 2010): 67 - 106 (dalje: „Inventar”).

¹⁷ Zdenka Janeković Römer, „Udobni dom suknara Mihovila Petrovog: svakodnevica bogate građanske obitelji u anžuvinskom Zadru,” u *Domus, casa, habitatio: kultura stanovanja na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić (Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2013), 9 - 29 (dalje: „Udobni dom”).

¹⁸ Sabine Florence Fabijanec, „Uloga životinja u gospodarskome životu srednjovjekovnih dalmatinskih komuna,” u *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić (Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015), 69 - 100 (dalje: „Uloga životinja”).

¹⁹ Sabine Florence Fabijanec, „Od tržnice do luke. Trgovačka svakodnevica kasnoga srednjega vijeka,” *Kolo: časopis Matice hrvatske* 16, br. 4 (2006): 188 - 229 (dalje: „Od tržnice do luke”).

²⁰ Josip Basioli, „Ribarstvo porečkog područja u prošlosti,” u *Zbornik Poreštine. Knjiga 2*, ur. Marko Legović (Poreč: Narodno sveučilište Poreč, Zavičajni muzej Poreštine, 1987), 225 - 243 (dalje: „Ribarstvo”).

riječni ribolov i trgovinu solju na kontinentu najznačajniji članak Marije Karbić i Brune Škreblina *Grad na rijeci*.²¹ *Agrarni odnosi* Josipa Adamčeka²² nezaobilazni su pri proučavanju prehrane u unutrašnjosti. Knjiga prikazuje feudalne odnose od sredine XV. do XVII. stoljeća, a za temu ovog rada posebno je zanimljiv i koristan dio koji obrađuje prikupljanje desetine na području zagrebačkog Kaptola i biskupovih provincija.

²¹ Karbić i Škreblin, „Grad na rijeci,” 163 - 179.

²² Josip Adamček, *Agrarni odnosi u Hrvatskoj od sredine XV. do kraja XVII. stoljeća* (Zagreb: JAZU, Sveučilište u Zagrebu - Centar za povijesne znanosti, Odjel za hrvatsku povijest, Sveučilišna naklada Liber, 1980), 70 - 161 (dalje: *Agrarni odnosi*).

3. TKO JE BIO OSVALD THUZ DE SZENTLASZLO?

Osvald Thuz od Svetog Ladislava potječe iz mađarske plemićke obitelji. Rođen je između 2. i 6. srpnja 1438. godine, a mladost je najvjerojatnije proveo na očinskom posjedu Szentlaszlo u današnjoj Mađarskoj. Tonzuru je primio kao mladić te postaje klerikom Vesprijske biskupije.²³ Iako su mnogi stariji autori, uključujući i Josipa Buturca,²⁴ smatrali da je bio laik u trenutku kada je proglašen biskupom, odnosno da je sve redove primio u nekoliko dana, vjerojatnije je da je do te zabune došlo jer su ga raniji pisci nastojali usporediti sa sv. Ambrozijem.²⁵ Bartol Zmajić je istražujući Osvaldov grb (*Slika 1*) ustanovio da je istovjetan s grbom obitelji Korothnay, a da se u potpunosti razlikuje od grba obitelji Thus de Lák, za koju se smatralo da je s biskupom u najbližem krvnom srodstvu.²⁶



Slika 1 - Grb biskupa Osvalda

Dio autora navodi da je biskupom proglašen 17. travnja 1466. godine²⁷ iako se to zbilo dan ranije.²⁸ Njegovom imenovanju zagrebačkim biskupom prethodile su 33 godine krize u

²³ Stjepan Razum, „Osvald Thuz od Sv. Ladislava,” u *Zagrebački biskupi i nadbiskupi*, ur. Franko Mirošević (Zagreb: Školska knjiga, 1995), 208 (dalje: „Osvald Thuz”).

²⁴ Janko Barlé, *Naše diecezanske sinode* (Zagreb: Hrvatsko katoličko tiskovno društvo, 1913), 7 (dalje: *Naše diecezanske*); Josip Buturac, „Zagrebački biskupi i nadbiskupi 1094.-1944.,” u *Kulturno poviestni zbornik Zagrebačke nadbiskupije u spomen 850. godišnjice osnutka*, sv. 1, ur. Dragutin Kniewald (Zagreb: Hrvatski izdavački bibliografski zavod, 1944), 41 (dalje: „Zagrebački biskupi”).

²⁵ Razum, „Osvald Thuz,” 208.

²⁶ Bartol Zmajić „Grbovi zagrebačkih biskupa i nadbiskupa,” u *Kulturno poviestni zbornik Zagrebačke nadbiskupije u spomen 850. godišnjice osnutka*, sv. 1, ur. Dragutin Kniewald (Zagreb: Hrvatski izdavački bibliografski zavod, 1944): „Grb: u plavom šestokraka zlatna zvijezda između dviju srebrnih desnokosih greda. Na štitu niska srebrna mitra, ukrašena zlatnim ukrasima,” 478.

²⁷ Buturac, „Zagrebački biskupi,” 41; Andrija Lukinović, *Zagreb - devetstoljetna biskupija* (Zagreb: Glas koncila, 1995), 133 (dalje: *Zagreb*).

biskupiji, koje su trajale od smrti biskupa Ivana IV. Albena. Zagrebačka biskupska stolica u trenutku njegova imenovanja biskupom nije bila ispražnjena. Na njoj je sjedio bivši kninski biskup Demetrije Čupor, koji nije uživao povjerenje kralja Matije Korvina, a i sam je nakon što je dugi niz godina pokušavao zasjesti na nju, vjerojatno shvatio da nema dovoljno snage obnašati tu dužnost, pogotovo zbog zahtjevnosti tog povijesnog trenutka, neposredne osmanske opasnosti.²⁹ Dogovorno, Demetrije je preuzeo biskupiju u Đuru (Győr u današnjoj Mađarskoj), gdje je biskupovao sve do svoje smrti 1480. godine.³⁰

Kralju Matiji Korvinu trebala je snažna osoba koja će organizirati obranu Zagrebačke biskupije i države od Osmanlija, ali i dovesti stanje u biskupiji u red. Kao idealan kandidat nametnuo se mladi Osvald, koji je najvjerojatnije proveo određene godine u kraljevoj službi.³¹ Zagrebačkim biskupom je proglašen s 28 godina, nakon što ga je tadašnji papa Pavao II. oslobodio zapreke kanonske dobi, koja je iznosila 30 godina starosti.³² Iako je i dalje obavljao određene poslove za kralja, prionuo je sređivanju problema unutar biskupije. Želeći riješiti problem prikupljanja desetine i prigrabljenih posjeda i prava Biskupije,³³ sazvao je biskupsku skupštinu klera (sinodu). Trebala se održati 26. travnja 1467. godine, ali je Osvald, uvidjevši da će biti spriječen, sinodu odgodio za 9. svibnja iste godine.³⁴ Pošto se biskup nije pojavio niti 9. svibnja, a sinodu nije dodatno odgađao, njome je predsjedao njegov generalni vikar *in pontificalibus* kanonik Stjepan,³⁵ koji je najvjerojatnije bio biskup.³⁶ Vjerujući da red među svećenstvom neće uvesti bez svjetovne pomoći, biskup Osvald je na sinodu pozvao plemiće Petra Gudovečkog, namjesnika u vremenitim dobrima biskupije (*vicarus in temporalibus*), podbana Ladislava Grebenskog, Grgura Fodorovečkog, Antuna iz Kupinca, Petra Bisačkog, Ivana Mikletinečkog, Jurja Briga, Hermana iz Čave i Jurja Sušica,³⁷ što se ubrzo pokazalo kobnim. Svećenici su se od straha pred plemićima zaključali u katedrali te iza zatvorenih vrata vodili razgovore, na što su navedeni plemići, zajedno sa svojim pratnjama i poslugom, pljačkali svećeničke stanove, usput premlativši kapelana crkve sv. Marka, koji je nosio

²⁸ Stjepan Razum je uvidom u Bulu imenovanja uočio da je na njoj pogrešno prepisan datum izvornog konzisterijalnog zapisa iz 82. sveska, gdje je naveden 16. travanj 1466., prema Razum, „Osvald Thuz,” 209.

²⁹ Ibid 209.

³⁰ Andrija Lukinović, „Demetrije Čupor,” u *Zagrebački biskupi i nadbiskupi*, ur. Franko Mirošević (Zagreb: Školska knjiga, 1995), 205.

³¹ Razum, „Osvald Thuz,” 208.

³² Lukinović, *Zagreb*, 133.

³³ Hrvoje Gračanin et al., *Povijest grada Zagreba*, sv. 1 Od prethistorije do 1918. [Zagreb: Novi liber, 2012], 76 (dalje: Od prethistorije).

³⁴ Razum, „Osvald Thuz,” 210.

³⁵ Buturac, „Zagrebački biskupi,” 41.

³⁶ Barlé, *Naše diecezanske*: „generalni vikar biskup gjurski Stjepan,” 8; Razum, „Osvald Thuz”: „biskup *Guerensis*,” 215; Lukinović, *Zagreb*, 134.

³⁷ Razum, „Osvald Thuz,” 211.

popudbinu bolesniku³⁸ i svećenika, koji je nakon slavlja svete mise, izašao iz crkve sv. Marka.³⁹ Usprkos nedjelima rad sinode nastavljen je sljedećeg dana. Rješavala su se disciplinska pitanja pojedinih svećenika, čije su odluke svjetovnjaci, koji su, unatoč zabrani, toga dana prisustvovali sinodi, saslušali te potom ruglu izvrgnuli sinodalno kažnjene svećenike i ostalo svećenstvo.⁴⁰ Na žalost, to nije bio vrhunac nasilja. Posljednjeg dana zasjedanja, 12. svibnja, svećenici su se ponovno zaključali u katedralu te su, među ostalim, zahtijevali da im se povрати otuđena imovina od strane plemića. Čuvši taj zahtjev, plemići su provalili u katedralu i premlatili mnoštvo svećenika. Jedan svećenik je na mjestu umro, a mnogi su preminuli nekoliko dana kasnije zbog posljedica ranjavanja. Biskup Stjepan uspio se spasiti povukavši se u sakristiju zajedno s još nekim kanonicima.⁴¹

Stjepan Razum mišljenja je da su plemići od svećenika koji su sudjelovali na sinodi, oteli desetinu i pridružili je biskupovu stolu te da su na taj način oni zapravo radili u Osvaldovu interesu,⁴² dok Andrija Lukinović piše da su se Osvald i kralj Matija Korvin zajedno borili protiv svjetovnjaka (plemića) koji su u ranijim godinama nereda oteli desetinu.⁴³ Iz navedenog možemo zaključiti da je Osvald pomno planirao kada se, s kim i na koji način obračunati. Na biskupsku sinodu 1467. godine, ne umanjujući njenu važnost u rješavanju unutarnjih crkvenih pitanja, poslao je, sebi vjeran dio plemstva, da povрати onaj dio biskupske desetine, koju su si prisvojili određeni župnici. Da tu nije bio kraj Osvaldova sukoba sa svećenstvom svjedoče i podaci o parnici između biskupa i zagrebačkih prebendara i altarista iz 1481. godine, na kojoj je Osvald: „osuđen da silom vrati otete oranice i sjenokoše.“⁴⁴ S druge pak strane, surađivao je s kraljem Matijom pri potraživanju desetine od stane plemstva. Matija Korvin već je na saboru u Križevcima 8. kolovoza 1466. godine naredio svim plemićima da imaju biskupu plaćati desetinu na stari način. Otpori toj odredbi bili su veliki, ali su postupno svi plemići pristali podmirivati desetinske obaveze. Posljednji je

³⁸ Lukinović, *Zagreb*, 134.

³⁹ Razum, „Osvald Thuz,” 211.

⁴⁰ Lukinović, *Zagreb*, 134.

⁴¹ Razum, „Osvald Thuz,” 211. Barlé, *Naše diecezanske*: „Izvukli su mačeve, naperili lukove i uzvitali buzdovane; s kamenjem u ruci navališe kao bijesni na svećenike, pače i na kanonike, te ih teško izraniše i izmrcvariše. Nekojima prebiše ruke, drugima noge, jednima polomiše rebra i ramena, drugima izderaše lice. Svećeničkom krvi okrvvarilo se crkveno tlo. Jedan svećenik ostao na mjestu mrtav, mnogi drugi bili su smrtno ranjeni. Predsjednik, odjeven u pontifikalno bijelo, pokušao je gungulu utišati i sinodu završiti svećanim blagoslovom, no jedva je noseći sveto otajstvo, s nekim kanonicima umakao u sakristiju,” 9.

⁴² Razum, „Osvald Thuz,” 212.

⁴³ Lukinović, *Zagreb*, 135.

⁴⁴ Ivan Kampuš, „Građanska naselja na Kaptolu i Zagrebu u XIV. i XV. stoljeću,” u *Zagrebačka biskupija i Zagreb: 1094-1994*, ur. Antun Škvorčević (Zagreb: Nadbiskupija zagrebačka, 1995): 623 - 624 (dalje: „Građanska naselja”).

to učinio knez Stjepan Blagajski 1488. godine, prihvaćanjem sporazuma između biskupa i plemstva o crkvenoj desetini, te se obvezao platiti 300 forinti.⁴⁵

Na prvi pogled, čini se da su kralj Matija i zagrebački biskup bili poprilično bliski i da su zajednički rješavali probleme, ali stvarna situacija ipak nije bila idilična jer se biskup Osvald dva puta sukobio s kraljem. Prvi put, 1471./1472. godine je, zajedno s dijelom plemstva, sudjelovao u uroti protiv kralja.⁴⁶ Tim činom je gotovo upropastio sve napore koje su on i kralj upotrijebili u potraživanju prava na desetinu od strane plemstva jer je Matija, kao reakciju na Osvaldovu upletenost u uroti, pozvao plemstvo Križevačke županije na uskraćivanje plaćanja desetine. Spor se riješio tek sporazumom između biskupa i slavonskog plemstva 1474. godine.⁴⁷ Drugi je put do sukoba između zagrebačkog biskupa i kralja došlo 1482. godine. Razlozi spora nisu poznati, ali iz pisma pape Siksta IV. od 18. listopada 1482. godine, u kojem traži puštanje biskupa na slobodu, saznajemo da je Osvald bio zatočen.⁴⁸ U nadolazećim godinama, Matija i Osvald nisu se više sukobljavali. Kada je po smrti kralja Matije, izabran češki kralj Vladislav II. Jagelović za njegova nasljednika, upravo ga je zagrebački biskup Osvald Thuz okrunio krunom sv. Stjepana, u Budimu 18. rujna 1490. godine. Unatoč tome što mu je smrću kralja Matije, pozicija oslobila, pripala mu je ta čast jer se živući ugarski primas Hipolit Estenski i kaločki nadbiskup i metropolit Petar, zbog političkih neslaganja nisu pojavili na svečanosti. Zauzvrat, kralj Vladislav je Osvalda imenovao svojim vrhovnim rizničarom.⁴⁹

16. travnja 1499. godine, točno 33 godine nakon što je proglašen zagrebačkim biskupom, u Čazmi, gdje je najčešće i boravio, Osvald je umro. Dan ranije napisao je svoju oporuku⁵⁰ u kojoj je raspodijelio svoju golemu imovinu procijenjenu na više od 100000 forinti,⁵¹ od čega je čak 32000 ostavio za utvrđivanje pograničnih utvrda Jajca, Beograda, Šapca i Severina (...*ex regno habui, idcirco quantum possibile fuit, nolui esse ingratus patrie, relinquo itaque ad labores castrorum finitimum, videlicet Jaycza, Nandor alba, Sabacz et Zewryn triginta duo millia florenorum*).⁵² Ostatak imovine raspodijelio je prijateljima, kralju, te crkvama u Čazmi i Zagrebu. Zagrebačkoj prvostolnici, čiju je izgradnju namjeravao završiti, osim mnogobrojnih dragocjenih predmeta za bogoslužje,⁵³ ostavio je 10000 forinti za

⁴⁵ Adamček, *Agrarni odnosi*, 78.

⁴⁶ Gračanin et al., *Od prethistorije*, 76.

⁴⁷ Razum, „Osvald Thuz,” 217.

⁴⁸ Ibid 217, Lukinović, *Zagreb*, 138.

⁴⁹ Razum, „Osvald Thuz,” 217.

⁵⁰ MCZ II 516 - 521.

⁵¹ Razum, „Osvald Thuz,” 218.

⁵² MCZ II 517.

⁵³ Lelja Dobronić, *Biskupski i kaptolski Zagreb* (Zagreb: Školska knjiga, 1991), 33 - 34 (dalje: *Biskupski*).

radove na katedrali (*Item, ex quo ecclesia ista zagrabiensis a principio fundacionis fuit satis neglecta et nunquam in labore suo consummata, in qua quantum potui edificare feci, ad cuius ulteriorem continuacionem et consummacionem lego florenorum decem millia*).⁵⁴ Osvaldov nasljednik⁵⁵ na biskupskoj stolici, Luka Baratin (1500. - 1510.), navedeni iznos je potrošio u pet godina, podastvši račun (najviše je potrošio 1503. godine, 4000 forinti, a najmanje, 700 forinti, godinu ranije).⁵⁶ Pojedini autori navode, pozivajući se na izjavu ostrogonskog prepozita dr. Andrije iz 1540. godine, da je Osvald ostavio i dodatnih 7000 forinti za podizanje dvaju tornjeva katedrale,⁵⁷ što već Ivan Krstitelj Tkalčić smatra netočnim,⁵⁸ a tu njegovu tezu potvrđuje i Lelja Dobronić.⁵⁹

Točni zapisi o radovima na katedrali nisu ostali sačuvani, ali se zato iz troškovnika i sličnih izvora mogu izvući neki zaključci. Vrlo vjerojatno su ostakljeni prozori jer je Osvald 6. rujna 1481.⁶⁰ godine poslao po kaštelanu Baltazaru 450 ugarskih denara u Zagreb za nabavku stakala.⁶¹ Sljedeće godine, 25. travnja, poslao je zagrebačkom kaštelanu po Benediktu de Fodorowczu još 300 denara za nabavku stakala za prozore.⁶² Istog dana, poslao je 3 forinte po Stjepanu Thatharu, za nabavku željeznih čavala i stakala za kapelu.⁶³ Staklarske radove najvjerojatnije je provodio staklar (*fenestrario*) Petar, koji se u

⁵⁴ MCZ II 517.

⁵⁵ Sedamdesetih godina prošlog stoljeća pri arheološkim istraživanjima srednjovjekovne franjevačke crkve u Budimu otkriven je nadgrobni spomenik biskupa Sigismunda Wemeria. Riječ je o kraljevom rizničaru koji je bio imenovan zagrebačkim biskupom, ali je umro 9. veljače 1500. godine, prije svojeg biskupskog posvećenja i najvjerojatnije nije niti stigao u Zagreb, više u Julija Altmann i András Kubinyi, „Nepoznati zagrebački biskup : Sigismund Vémeri (1500),” prev. M. Hrg, *Bogoslovska smotra* 45, br. 1 (1975): 127 - 138.

⁵⁶ više u Ivan Krstitelj Tkalčić, *Prvostolna crkva zagrebačka - nekoć i sada* (Zagreb: Knjigotiskara Karla Albrechta, 1885), 19 (dalje: *Prvostolna*).

⁵⁷ Buturac, „Zagrebački biskupi,” 41; Željka Čorak i Ana Deanović, *Zagrebačka katedrala* (Zagreb: Kršćanska sadašnjost, 1988), 63 (dalje: *Zagrebačka*); Ivan Kukuljević Sakcinski, *Prvostolna crkva zagrebačka: opisana s gledišta povjestnice, umjetnosti i starinah* (Zagreb: Tiskom narodne tiskarne dra. Ljudevita Gaja, 1856), 5 - 6 (dalje: *Prvostolna*); Gjuro Szabó, „Prilozi za građevnu povijest zagrebačke katedrale,” *Narodna starina* 8, br. 19 (1929): 74 („Prilozi”).

⁵⁸ Tkalčić, *Prvostolna*: „Na tu izjavu ostrogonskog prepozita dr. Andrije kad govori o Osvaldovoj ostavštini, možemo reći, da ona nije točna. Sačuvaj Bože! da smo tim naumili okriviti ga da je hotimice krivo izvjestio zagrebački kaptol; ta on i sam priznaje, da je dvie godine i to istom po smrti Osvaldovoj došao u Zagreb, i da same oporuke toga biskupa nikad ni vidio nije, (*testamentum Osvaldi numquam ego vidi*), već da je samo od drugih dočuo, da je taj blagi pokojnik oporučio 12.000 for. za gradnju crkve a 7000 fr. za dogradnju dvaju zvonikah,” 18.

⁵⁹ Dobronić, *Biskupski*, 34.

⁶⁰ Biskup Osvlad, odnosno njegov pisar, izdatke bilježe orijentirajući se prema crkvenim blagdanima. Za razriješenje datuma korišten je rad Nikole Sertića, „Kalendar zagrebačke stolne crkve 11.-19. stoljeća,” u *Kulturno povijestni zbornik Zagrebačke nadbiskupije u spomen 850. godišnjice osnutka*, sv. 1, ur. Dragutin Kniewald (Zagreb: Hrvatski izdavački bibliografski zavod, 1944): 71 - 193, a za određivanje točnog dana kalendari s internetskih stranica: <http://5ko.free.fr/en/year.php?y=1481> i <http://5ko.free.fr/en/year.php?y=1482>.

⁶¹ MCZ XI 263 (*Item feria tertia post festum beati Egidii per Balthasarem castellanum pro emendis vitris fenestralibus misi Zagrabiam ... sol. III^eL.*).

⁶² MCZ XI 277 (*Item eodem die per Benedictum de Fodorowcz misi Zagrabiam castellano po emendis vitris ad fenestras ... sol. III^e.*).

⁶³ MCZ XI 277 (*Item per Stephanum Thathar misi ad emendos clavos ferreos pro capella, vitra fuerunt empta per eos similiter ad fenestras ... flor. III.*).

troškovnicima iz 1481. i 1482. godine, spominje čak deset puta, od čega u tri slučaja vezano uz neke radove u Zagrebu.⁶⁴ Ukupno mu je isplaćeno 2000 ugarskih denara. Ne možemo tvrditi da je sav taj iznos isplaćen majstoru Petru za radove na katedrali, pogotovo zato što se pri isplati dva puta spominje Gumnik (*Gemlech*),⁶⁵ ali za većinu to možemo pretpostaviti. Za prijevoz kamenja i pijeska, koji su se trebali iskoristiti za izgradnju katedrale, sredinom svibnja 1482. godine, biskup Osvald kupio je u Slatini 28 volova za 5500 denara,⁶⁶ a početkom lipnja je u Zagreb poslao trojicu klesara (*lapicide*). Klesaru Barnabi dao je 200 ugarskih denara, a Pavlu i drugom Pavlu iz Sesveta po 100.⁶⁷ Krajem istog mjeseca navodi još dva klesara iz Hrastovice, kojima je za rad na, najvjerojatnije katedrali u Zagrebu, dao 200 ugarskih denara, te još 200 denara, koje je poslao vapnaru (*concrematori cementi*) koji je u Zagrebu.⁶⁸ Moguće da tog istog vapnara spominje još dva puta, u oba slučaja vezano uz posao u Zagrebu. Prvi put oko blagdana sv. Jeronima, 30. rujna 1481. godine, kada ga šalje kaštelanu Baltazaru s dvije forinte,⁶⁹ a drugi put početkom studenog iste godine, s 300 ugarskih denara.⁷⁰

Temeljem položaja oltara i grbova koji su na njima sačuvani, Lelja Dobronić smatra neupitnim da su se u XV. stoljeću gradile lađe te da je katedrala za vrijeme biskupa Osvalda bila u funkciji u svim svojim dijelovima.⁷¹ Gjuro Szabó smatrao je da glavna lađa nije bila u potpunosti presvođena u Thuzovo vrijeme, već za biskupovanja njegova nasljednika Luke Baratina,⁷² ali se prema troškovnicima iz 1491. i 1492. godine, može zaključiti da je natkrivena cijela katedrala. Kanonici su sklopili ugovor s tesarom Blažem iz Vrbovca 1491. godine, za 45 forinti, dvije slanine i 40 vjedara mošta, za što je trebao pokriti i popraviti svetište crkve zajedno s korovima (apsidama) s obje strane i sakristijom, te 1492. godine, kada je za 20 forinti, sto vjedara vina, dvije slanine i osam svinja, morao natkriti veći trup crkve.⁷³ Ranogotički svod Timotejeva (1263. - 1287.) svetišta zamijenjen je mrežastim, a djelatnost u

⁶⁴ MCZ XI 254, 258, 259, 262 (*Item cuidam famulo Petri fenestratoris, quem eotunc misi Zagrabiam, dedi ... sol. X* - u ovom slučaju radi se o slugi staklara Petra kojeg, vjerojatno majstoru u Zagreb, šalje biskup Osvald), 264, 266 (*Item Petro magistro fenestrarum dedi Zagrabie ... sol. II^c*), 272, 275, 280 (*Item magistro Petro fenestratori Zagrabie dedi pro serviciis ... sol. I^c*), 283.

⁶⁵ MCZ XI 272, 283.

⁶⁶ MCZ XI 278 (*Item emi hinc et in Zalathnok boves viginti octo ad conducturam lapidum et cementi ecclesie zagrabiensis ... sol. LV^c*).

⁶⁷ MCZ XI, 280 - 281 (*Item feria tertia misi Zagrabiam lapicides et Barnabe lapicide dedi ... sol. II^c*; *Paulo lapicide ... sol. I^c*; *Alteri Paulo lapicide de Mindzenth ... sol. I^c*).

⁶⁸ MCZ XI, 283 (*Item duobus lapicidis de Hrazthowycza, qui laborant Zagrabie, dedi ... sol. II^c*; *Eodem die concrematori cementi, qui fuit Zagrabie, misi ... sol. II^c*).

⁶⁹ MCZ XI, 265 (*Item per Balthasarem castellanum misi concrematori cementi Zagrabiam flor. II.*).

⁷⁰ MCZ XI, 267 (*item in octava Omnium sanctorum misi concrematori cementi Zagrabiam ... sol. III^c*).

⁷¹ Dobronić, *Biskupski*, 31.

⁷² Szabó, „Prilozi,” 73.

⁷³ Dobronić, *Biskupski*, 31, 33.

Osvaldovo vrijeme dokazuje njegov grb na stupovima svetišta.⁷⁴ Mrežasti svod srušio se u potresu 1880. godine.⁷⁵ Utvrdili smo da biskup Osvald nije oporučno ostavio svotu za izgradnju dvaju zvonika, ali se zato na njima, ili na barem jednom od njih, radilo za njegova života, 1495. godine. Sačuvani su podaci o plaćanju majstoru Pavlu iz Ivanića za prepravljanje zvonika, kao i podaci o tesarima i klesarima koji rade u tornju. Nije zapisano o kojem je tornju riječ, ali Lelja Dobronić pretpostavlja da su stube postavljene u južnom tornju.⁷⁶ O obimnosti poslova na katedrali svjedoči i pismo koje je Osvald uputio kanonicima 1494. godine, u kojem ih, zbog nedostatnog broja kmetova u zagrebačkom okrugu, moli da, ako su voljni i u mogućnosti, pošalju svoje kmetove za pomoć pri izgradnji i pri dovoženju vapna i pijeska, kako bi se radovi mogli čim prije završiti.⁷⁷

Za vrijeme Osvaldova biskupovanja zbog opasnosti od Osmanlija, promijenio se i izgled kaptolskog dijela Zagreba. Kralj Matija Korvin je 1469. godine dozvolio da se Kaptol utvrdi, a 1473. godine su kanonici zaključili da su dužni natjerati svoje kmetove da rade na utvrđivanju i nadzirati ih. Tri godine kasnije, Osvald je dozvolio da novu utvrdnu nasele svjetovnjaci, klerici i svećenici.⁷⁸ Po biskupovom nalogu, na Opatovini su naseljeni stanovnici koji su trebali raditi na podizanju zidina, a u slučaju potrebe i braniti grad od Osmanlija.⁷⁹ Ivan Kukuljević Sakcinski dvoji oko uspjeha Osvaldovog utvrđivanja grada jer je kralj Vladislav II. naredio njegovu nasljedniku Luki da dvor i grad popravi i ponovno utvrdi.⁸⁰

Biskup Osvald radio je i na uređenju unutrašnjosti katedrale. Osim zamjene krova nad svetištem, Osvald je u njemu 1489. godine, podigao veliki glavni oltar,⁸¹ koji je: „zauzimao cijelu visinu i širinu svetišta svojim krilima, te blistavom pozlatom rezbarija i skulptura, između kojih su se nalazile slike.“⁸² Krasio ga je i biskupov grb.⁸³ Tkalčić prenosi svjedočanstvo biskupa Benedikta Vinkovića (1637. - 1642.), koji tvrdi, da, iako je proputovao Austriju, Štajersku, Erdelj i Ugarsku, tako veličanstven i dragocjen oltar još nije vidio. Osvaldov glavni oltar u katedrali je stajao do 1624. godine, kada je uz krovšte, uništen u

⁷⁴ Ana Deanović, „Zagrebačka katedrala - prošlost u sadašnjosti,” *Kaj: časopis za kulturu i prosvjetu* 12, br. 2 (1979): 28; Szabó tvrdi da je te grbove odstranio Herman Bollé, u Szabó „Prilozi,” 72.

⁷⁵ Lelja Dobronić, „Zagrebački biskupi i hrvatska kultura,” u *Zagrebačka biskupija i Zagreb: 1094-1994*, ur. Antun Škvorčević (Zagreb: Nadbiskupija zagrebačka, 1995): 345 (dalje: „Zagrebački biskupi”).

⁷⁶ Dobronić, *Biskupski*, 33.

⁷⁷ Razum, „Osvald Thuz,” 214.

⁷⁸ Kampuš, „Građanska naselja,” 630.

⁷⁹ Lukinović, *Zagreb*, 136.

⁸⁰ Kukuljević Sakcinski, *Prvostolna*, 63.

⁸¹ Tkalčić, *Prvostolna*, 52.

⁸² Čorak i Deanović, *Zagrebačka*, 66.

⁸³ Razum, „Osvald Thuz,” 214.

požaru.⁸⁴ Osim glavnog oltara, biskup Thuz veže se uz još tri. Uz oltar posljednje večere, kojeg je on prvi podigao, navodno je ležala nadgrobna ploča s njegovom slikom, grbom i natpisom,⁸⁵ a zamijenio je oltare u kapeli sv. Ladislava i u kapeli Blažene Djevice Marije.⁸⁶ U troškovnicima je zapisano da je biskup, 24. lipnja 1482. godine, poslao 16 forinti po Grguru Tharnoku za nekog zlatara (*aurifabro*) u Zagreb, koje je radio na izradi križa za crkvu.⁸⁷ Prema Tkalčiću, Osvald je nabavio prve orgulje za zagrebačku prvostolnicu, koje je 1493. godine i popravio.⁸⁸

Osim radova na izgradnji i uređenju katedrale, biskup Osvald mnogo je ulagao i u knjige. Već 1484. godine dao je u Veneciji tiskati *Breviarium iuxta consuetudinem ac quotidianam observantiam chori ecclesiae zagrabiensis moderatum* (Časoslov uređen prema običaju i obdržavanju kora zagrebačke crkve), ali na žalost se niti jedan primjerak više ne čuva u Hrvatskoj. Nabavio je i knjigu-prvotisak *Pontificalis liber*, tiskan u Rimu 1485. godine, a glasoviti Kalmanczechijev misal većim je dijelom je financirao upravo Osvald.⁸⁹ Velik značaj u hrvatskoj glazbenoj kulturi zauzima i Thuzov antifonarij (*Liber antiphonarius E.C. Zagrabiensis* MR 10) napisan krajem njegova života. Koristio se sve do ukidanja zagrebačkog obreda potkraj XVIII. stoljeća, a mnogi napjevi iz njega sačuvali su se u narodnoj usmenoj predaji.⁹⁰

⁸⁴ Tkalčić, *Prvostolna*, 52.

⁸⁵ Ibid 55.

⁸⁶ Ibid 61, 69; Čorak i Deanović, *Zagrebačka*, 68; Razum, „Osvald Thuz,” 214.

⁸⁷ MCZ XI, 282 (*Item in festo beati Johannis Baptiste per Gregorium Tharnok misi Zagrabiam cuidam aurifabro pro laboribus in cruce factis ... flor. XVI*).

⁸⁸ Tkalčić, *Prvostolna*, 102 - 103.

⁸⁹ Dobronić, „Zagrebački biskupi,” 345.

⁹⁰ Ennio Stipčević, „Doprinos zagrebačke biskupije hrvatskoj glazbenoj kulturi” u *Zagrebačka biskupija i Zagreb: 1094-1994*, ur. Antun Škvorčević (Zagreb: Nadbiskupija zagrebačka, 1995): 529.

4. PREHRANA U BISKUPOVOM TROŠKOVNIKU

4.1. KRATAK PREGLED POVIJESTI PREHRANE

Šumski plodovi i meso ulovljenih životinja prehranjivali su naše pretke, lovce i sakupljače, više stotina tisuća godina. Prvi hominidi bili su biljojedi, a prije no što su postali lovcima, hranili su se lešinama drugih životinja. Usavršavanjem tehnike lova, čovjek je postao najdominantniji predator na zemlji, a prije otprilike 250000 godina na arheološkim se lokalitetima može potvrditi korištenje vatre, iako se smatra da je čovjek njome ovladao i mnogo ranije.⁹¹ Vatra je simbolično čovjeka odvojila od životinjskog svijeta. Osim što mu je služila za grijanje i zaštitu od zvijeri, čovjek je vatru koristio za pripremu hrane. Termičkom obradom povećale su se nutritivne vrijednosti mesa i spriječio se unos dijela bakterija i po zdravlje opasnih mikroorganizama u tijelo čovjeka. Sve do prije dvanaestak tisuća godina ljudi su živjeli nomadskim načinom života te su, ovisno o godišnjim dobima, migrirali u potrazi za hranom. Kultiviranjem određenih biljaka i pripitomljavanjem nekih životinja prestaje potreba za seljenjem zajednica, koje, ostavši trajno na određenom mjestu, osnivaju prva naselja. Taj, možda i najznačajniji događaj u ljudskoj povijesti, ostao je upamćen kao neolitička revolucija, a glavna joj je odlika sposobnost čovjeka da sam proizvodi hranu i skladišti njene viškove, ne oviseći više o uspjehu odnosno neuspjehu lova ili pronalasku jestiva bilja.⁹² Obradom tla i stalnim nastanjivanjem na jednom komadu zemlje,⁹³ čovjek je počeo utjecati na prirodu i trajno je promijenio lice našeg planeta. Ljudska populacija je, zahvaljujući stalnom boravištu i većim zalihama hrane, bila u stalnom porastu. Zbog povećane potrebe za obradivim površinama čovjek je počeo krčiti šume, križanjem je, tražeći otpornije i unosnije biljke, stvorio nove sorte, a domestifikacijom su određene životinje postale u potpunosti ovisne o ljudima. Žitarice su se pokazale najhranjivijim i najplodnijim biljkama, te im se kao takvima pridavala posebna pažnja. U Aziji, pogotovo istočnoj, raširen je bio uzgoj riže, u Americi kukuruza, Afrikom se širio sirak, dok je na Sredozemlju prevladavala pšenica. Oko tih biljaka razvile su se prve civilizacije.⁹⁴

⁹¹ Ivor Janković i Ivor Karavanić, *Osvit čovječanstva* (Zagreb: Školska knjiga, 2009), 131.

⁹² Tihomila Težak-Gregl, *Uvod u prapovijesnu arheologiju* (Zagreb: Leykam international, 2011), 73.

⁹³ Zanimljivo je razmišljanje dijela današnjih znanstvenika koji smatraju da je prijelaz na sjedilački način života i konzumiranje prehrane bazirano većinom na poljoprivrednim proizvodima "velika pogreška" ljudskog roda. Nutritivne vrijednosti su u početku bile smanjene, a vrijeme i napor uloženi u proizvodnju hrane bio je mnogo veći nego kod lova i sakupljanja. Antropološke analize ustvrdile su da današnje populacije lovaca i sakupljača u Africi utroše do dvadesetak sati tjedno na pronalaženje hrane, dok im preostalo vrijeme ostaje na raspolaganju za druženje i ostale aktivnosti. Također, novija istraživanja pokazuju da su da su lovci i sakupljači bili mnogo zdraviji od prvih zemljoradnika, više u Tom Standage, *Jestiva povijest čovječanstva*, prev. Tamara Slišković (Zagreb: Jesenski i Turk, 2009), 27 - 30 (dalje: *Jestiva povijest*).

⁹⁴ Montanari, *Hrana*, 13.



Slika 2 - Gaston Phoebus: Lovački piknik

Tri najvažnije prehrambene kulture Sredozemlja, a samim time i na jadranskom prostoru, u antici bile su žitarice, ulje i vino ("sredozemno trojstvo").⁹⁵ One su činile temelj prehrane širih društvenih slojeva i u kasnijim razdobljima. Konzumirala se, pogotovo u obalnim naseljima, i riba,⁹⁶ a tek potom meso, mesne prerađevine i mliječni proizvodi.⁹⁷ Na

⁹⁵ Robert Matijašić, „Sredozemno prehrambeno trojstvo u antici na Jadranu” u *Cerealia, oleum, vinum...: kultura prehrane i blagovanja na Jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić (Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2009): „*Cerealia, oleum vinumque*, žito, ulje i vino, „mediteranska trijada”, „sredozemno trojstvo” stvorili su i othranili civilizaciju koja je iznjedrila kazalište, filozofiju, monumentalno graditeljstvo, pjesništvo, znanost, no i one tekovine kojima se manje volimo hvaliti.”, 39.

⁹⁶ Logičnim se nameće zaključak da je riba bila konzumirana češće od mesa u obalnim krajevima, ali uvijek treba biti oprezan prije konačnog zaključka. Goran Budeč je, temeljem analize inventara šibenske komune, zaključio da se, zbog velikog broja raznjeva (čak 2% ukupnih kuhinjskih predmeta) može naslutiti da je konzumacija mesa u Šibeniku sredinom 15. stoljeća bila učestalija od konzumacije ribe, više u Budeč „Kuhanje,” 57 - 58.

⁹⁷ Mediteranska kuhinja se i danas bazira na jednostavnim namirnicama i lako probavljivoj hrani: žitarice, povrće, mahunarke, voće, riba i maslinovo ulje, pripremljene s raznim aromatičnim biljem, crvenim lukom i češnjakom, prema Mirko Gugić i Mirella Žanetić, „Zdravstvene vrijednosti maslinovog ulja,” *Pomologia*

kontinentu su također žitarice igrale glavnu ulogu u prehrani stanovništva. Vino, iako cijenjeno među višim slojevima cijele Europe, konzumiralo su većinom u predjelima u kojima je uspijevala vinova loza. Sjevernije i istočnije od njih popularnije je bilo pivo.⁹⁸ Također, s obzirom na to da je područje na kojem raste maslina ograničeno na južnije obalne predjele, u ostalim mjestima se, a pogotovo u planinskim područjima, umjesto maslinovog ulja koristio maslac ili životinjska mast, a na posne dane ulje proizvedeno od raznih sjemenki.⁹⁹ No to nam ne daje za pravo iskonstruirati termin “kontinentalno trojstvo” jer je situacija mnogo kompleksnija nego na Mediteranu i razlikuje se od regije do regije. U ranom srednjem vijeku tradicionalni antički model prehrane temeljen na poljodjelstvu, izmiješao se s “barbarskim”, germanskim modelom, koji se više bazirao na iskorištavanju šuma putem lova i sakupljanja plodova te uzgoju stoke. Time je nastao novi, “moderni” model i kuhinja koja se danas smatra “europskom”.¹⁰⁰

Unatoč tome, prehrana stanovništva u ranom srednjem vijeku razlikuje se od one u razvijenom i kasnom. Velike obradive površine u ranijim si je razdobljima mogao najčešće priuštiti samo elitni sloj društva, dok se prehrana seljaka bazirala na mesu i mliječnim proizvodima.¹⁰¹ Porastom broja stanovništva, stoka i njeni mliječni proizvodi nisu bili dostatni za sveukupnu populaciju. Prinos žitarica i povrća po metru kvadratnom mogao je nahraniti mnogo više ljudi za razliku od stoke koja je na njemu pasla.¹⁰² Stoga su pašnjaci prenamijenjeni u obradive površine, a žitarice i povrće su dobili mnogo značajniju ulogu u seljačkoj prehrani.¹⁰³ Tome je pridonijelo i smanjenje konzumacije mesa divljači jer je lov vremenom postao privilegij plemstva (*Slika 2*). S obzirom na to da je u ranom srednjem vijeku „stoka bila nedovoljno hranjena i slabo selekcionirana”, lov je bio neophodna djelatnost svih društvenih slojeva. Izuzev pojedinih odredbi kojima se seljacima brani lov na krupnu divljač, tek od XII. stoljeća nadalje plemstvo polagano preuzima “lovstveni” monopol.¹⁰⁴ Osim bojazni da će pretjeran izlov osiromašiti životinjsku populaciju, plemići su prisvojili pravo na lov jer im je on bio dobra vježba u mirnim razdobljima bez ratova. Uz to,

Croatica: Glasilo Hrvatskog agronomskog društva, 12, br. 2 (srpanj 2006): 169 (dalje: „Zdravstvene vrijednosti”).

⁹⁸ Sarti, *Živjeti u kući*, 211.

⁹⁹ Weiss Adamson, *Food*, 29 - 30.

¹⁰⁰ Montanari, *Hrana*, 19.

¹⁰¹ Smatramo važnim još jednom podsjetiti da ne postoji univerzalni obrazac, već se on razlikuje od regije do regije.

¹⁰² Braudel piše da zemljoradnja prevladava nad stočarstvom jer: „... ona hrani deset, dvadeset puta više ljudi nego njen suparnik.” više u Braudel, *Strukture*, 101.

¹⁰³ Rösener, *Peasants*, 95.

¹⁰⁴ Marc Bloch, *Feudalno društvo*, prev. Miroslav Brandt (Zagreb: Golden marketing 2001), 293.

bio je simbol aristokracije i njihove uzvišenosti u odnosu na “priprostog” čovjeka.¹⁰⁵ O značaju lova svjedoči i Einhard, autor životopisa Karla Velikog, koji je zapisao da je car neumorno vježbao jašući i loveći jer mu je to bilo u krvi, a pred sam kraj života, unatoč iznemoglosti nije se susprezao odlaska u lov.¹⁰⁶ U najnovijoj sintezi hrvatskog ranog srednjeg vijeka, o prehrani piše sljedeće: „Od žitarica su poznavali pšenicu, pir, ječam, zob i raž. (...) Kao i u antici, u puno većoj mjeri nego danas značajan izvor kalorija bile su grahorice - bob, leća, slanutak, grašak. Od povrća dosta se koristio crveni i bijeli luk. Od voća su se jele jabuke, kruške, smokve, bademi, šljive, trešnje, višnje, kesteni. Umjesto šećera zaslađivalo se medom. Od mlijeka koza i ovaca radio se sir. Uz mesne i mliječne proizvode, stanovništvo je, gdje je imalo priliku, jelo i ribu.”¹⁰⁷

4.2. ŽITARICE

Osnovu srednjovjekovne prehrane činile su žitarice. Siromašniji slojevi konzumirali su ih najčešće u raznovrsnim kašama, a ponekad su si mogli priuštiti i kruh, najčešće proizveden od brašna manje cijenjenih žitarica. Zobena i prosena kaša u srednjem su vijeku bile glavno jelo među seljaštvom, othranivši mnogobrojne generacije. Žitarice bi se pomiješale s vodom ili, ovisno o dostupnosti, mlijekom, te su se, uz dodatak soli, na otvorenoj vatri prokuhale nekoliko minuta. Ponekad bi se ostaci kaše popržili u tavi kako bi se dobio “primitivan” kruh.¹⁰⁸ Prije dolaska kukuruza iz Amerike, i njegova prihvaćanja u europskoj kuhinji, palenta se radila od propečenog, a zatim izmrvljenog ječmenog zrnja.¹⁰⁹ O popularnosti kaše među nižim slojevima europskog stanovništva svjedoče i mnogobrojne bajke u kojima glavni junaci moraju probiti svoj put kroz planine od kaše ili je pak jedu iz kotlića u kojem se ona

¹⁰⁵ Georges Duby, *Tri reda ili imaginarij feudalizma*, prev. Olga Škarić i Nataša Desnica-Žerjavić (Zagreb: Golden marketing - Tehnička knjiga, 2007): „Lov je za franačku aristokraciju zaista bio drevan mladenački obred. U *Životu svetog Tronda*, u *Djelima Dagoberta I.*, u merovinškim tekstovima sličnim onima čiji usitnjeni odlomci tvore potku pripovijesti kojom se ovdje bavimo, kraljevski sinovi uvijek su prikazani kako prije nego što dorastu do muževne dobi gone divljač po šumama, kao što je to bio običaj; prate ih lovci, a to su momci iste dobi.”, 186.

¹⁰⁶ *Vita Karoli Magni (Život Karla Velikog)*, prev. Zvezdana Sikirić, prir. Ivo Goldstein et al. (Zagreb: Latina et Graeca, 1992), 87, 97.

¹⁰⁷ Zrinka Nikolić Jakus, „Privatni život,” u *Nova zraka u europskom svijetlu*, ur. Zrinka Nikolić Jakus (Zagreb: Matica Hrvatska, 2015), 335.

¹⁰⁸ Rösener, *Peasants*, 96.

¹⁰⁹ Braudel, *Strukture*, 135; Sarti, *Živjeti u kući*: „Žitarice niže vrijednosti od kojih se teško mogao praviti kruh i koje su se prepuštale seljacima konzumirale su se i na druge načine: od njih su se pripremale kaše, brašnene kaše i palenta: palenta od prosa u Solognei, Champagneu ili Gjuascogni do 1700. godine; od prosa, heljde ili kukuruza u sjevernoj Italiji; *grou* od heljde i mlijeka ili vode u Bretagni; zobeni *porridge* u Škotskoj i Engleskoj; razmrvljena, prepečena i kuhana ražena *kasza* ili pak ona od ječma prosa ili heljde u Poljskoj, Litvi i Rusiji... One možda nisu bile ukusne, ali njihova je prednost bila što su potpuno ili dijelom izmicala gospodskim nametima na mlinove ili peći.”, 196.

neprestano kuha.¹¹⁰ Najsiromašniji slojevi društva zamiješali bi male količine brašna koje su posjedovali s grahoricama i krmnim biljem, te bi takvu smjesu prokuhati i pojeli kao kašu.¹¹¹

Pšenica je spadala u proizvode koji su potpadali pod razne namete, a pogotovo one desetinske.¹¹² Stoga ne čudi da su se seljaci u vlastitoj prehrani više orijentirali ka ostalim kulturama, dok su viškove pšenice najčešće prodavali. Najvažnija prirodna dacea druge polovice XV. stoljeća u provincijama zagrebačkog biskupa (Ivanić, Čazma i Dubrava) upravo je bila desetina žitarica, koja se ubirala samo od pšenice i zobi, a ukupna vrijednost ubranih žitarica 1481. godine iznosila je preko 50% vrijednosti novčanih dacea prikupljenih te godine na sva tri vlastelinstva Zagrebačkog kaptola (Petrinja, Donji Gradec i Gornji Gradec).¹¹³ Žitarice su dakle bile iznimno važne u svakodnevnoj prehrani svih slojeva društva, kako u srednjovjekovnoj Slavoniji tako i u Europi toga razdoblja. Prema nekim procjenama, smatra se da je potrošnja žitarica po stanovniku kasnosrednjovjekovne Europe iznosila oko 300 l (225 kg) godišnje. Zbog sve većeg bujanja gradskog stanovništva, područja neposredne okolice svojim kapacitetima nisu zadovoljavala njihove potrebe. Tako su primjerice toskanski gradovi polovicu žitarica dobivali iz neposredne okolice, a ostatak su nabavljali sa Sicilije i iz Apulije. Krajem srednjeg vijeka sve su se više uvozile i žitarice s istoka, a sredinom XV. stoljeća jednim od njihovih glavnih izvoznika postaje Poljska.¹¹⁴

Kruh¹¹⁵ je nastao dodavanjem kvasca u smjesu žitnog brašna i vode prije nekih 6000 godina u Egiptu. Ubrzo su ga prihvatili Židovi i Grci, dok Rimljani „učiniše iz kruha politiku.” Dodatno značenje zadobio je širenjem kršćanstva jer je Isus Krist, kao sin Božji,

¹¹⁰ Rösener, *Peasants*, 95.

¹¹¹ Weiss Adamson, *Food*, 2 - 3.

¹¹² Crkvena desetina jest deseti dio svih poljoprivrednih proizvoda, koji je trebao pripasti Crkvi. Plemstvo srednjovjekovne Slavonije se, s kmetovima i građanima, u prvoj polovici XV. stoljeća pobunilo protiv plaćanja desetine (desetina se ubirala prema regulaciji bana Mikca iz 1328. godine, kojom je dio desetinskih davanja komutiran u novčana), a vrhunac je izbio za vrijeme zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza. Sporazumom iz 1471. godine, određeno je da se za desetinski kup prosa plaća pet ugarskih denara, denar manje nego za kup pšenice, raži, ječma i zobi, a već 1474. godine, kralj Matija Korvin je dozvolio da se desetinski kup prosa plaća četiri umjesto dotadašnjih pet ugarskih denara. Zanimljivo je da je Kaptol 1475. godine s posjeda u Zagorju odlučio pobirati desetinu samo od pšenice i raži, dok se desetina prosa, koji je tada bio vrlo rasprostranjena kultura, ječma i zobi više nije ubirala. Konačan sporazum između biskupa i plemstva sklopljen je 1490. godine nakon smrti kralja, kada je položaj biskupa oslabio. Odlučeno je da se od svakog desetog kupa pšenice, raži, zobi i ječma plaća šest, a od svakog desetog kupa prosa, četiri ugarska denara, prema Adamček, *Agrarni odnosi*, 70 - 80.

¹¹³ Ibid 109.

¹¹⁴ Hoffmann, „Frontier,” 134 - 136; Da se stanje nije promijenilo niti u vremenu koje slijedi, svjedoči i podatak s kraja XVIII. stoljeća, prema kojemu Poljska izvozi gotovo svu pšenicu i raž koju proizvede, tako da se i sami plemići hrane raženim kruhom dok je pšenični rezerviran samo za one na vrhu društvene ljestvice, prema Braudel, *Strukture*, 125.

¹¹⁵ Montanari, *Hrana*: „... kruh simbolizira čovjekov odlazak iz životinjskog carstva i uspostavu „civilizacije”. U Ilijadi i Odiseji „oni što jedu kruh” sinonim su za „ljude”. Jednako je i u epu o Gilgamešu, prvom književnom tekstu, napisanom u Mezopotamiji prije otprilike 4000 godina, gdje se pripovijeda o „divljaku” koji prestaje biti rob tek u trenutku kada otkriva kruh...”, 14.

svoje tijelo poistovjetio s kruhom.¹¹⁶ Iako se iz toga može zaključiti da je kruh bio neophodna i svakodnevna namirnica u srednjem vijeku, stvarnost je bila drugačija. Kao što je već navedeno, većina seljaka i najsiromašniji stanovnici gradova, kruh, i to upitne kvalitete, mogli su si priuštiti u rijetkim prilikama. Onda kada su ga konzumirali, najčešće je bila riječ o crnom, raženom kruhu, dok je bijeli,¹¹⁷ pšenični kruh bio rezerviran za bogatije društvene slojeve, prvenstveno kler i vlastelu. Kruh od zobenog ili ječmenog brašna bio je najmanje poželjan, a najčešće su ga konzumirali radnici ili siromašni seljaci.¹¹⁸ U slučaju velikih nestašica i gladi, kruh se pravio od boba i kestena¹¹⁹ ("kruh s drveta"), a u ekstremnim slučajevima, nastojao se napraviti od korijenja, samoniklog bilja, trave, zemlje i pijeska.¹²⁰ Do najkasnije XIV. stoljeća, kruh je bio simbol luksuza, kojeg su si većinom mogli priuštiti samo najviši društveni slojevi. Tada postaje donekle pristupačniji te ga seljaci počinju sami peći i jesti, a već u XV. stoljeću u nekim dijelovima srednje Europe, on postaje zamjena toplim jelima u međuobrocima.¹²¹ Plemići, kler i bolje stojeće pučanstvo u gradovima svaki su dan konzumirali svježi kruh, dok je ostatak stanovništva živio o starom i tvrdom kruhu, kojeg su omekšavali juhama, jušnim jelima ili pićem.¹²² Osim po vrsti žitarica i svježini, kruh se vrednovao i po stupnju prosijanosti brašna od kojeg je bio spravljen. Kada je žetva bila dobra, a samim time i cijene žita niže, u francuskom gradu Poitiersu su se, sredinom 14. stoljeća, smjele prodavati tri vrste kruha. Najkvalitetniji je bio kruh zvan *choyne* koji se proizvodio od brašna koje je bilo prosijano u potpunosti. Opreka mu je bio *safleur*, dok je *reboulet* kvalitetom bio između dva navedena. Brašno od kojeg je on bio pravljen bilo je prosijano do 90%, a sadržavao je i posije. U slučaju da su cijene žita porasle, znalo se na tržištu pronaći i do sedam vrsta kruha, a razlika je bila isključivo u stupnju prosijanosti brašna.¹²³ Zanimljiv podatak pronalazi se u inventarima dobara šibenske komune iz druge polovice XV. stoljeća, kojima su obuhvaćeni svi društveni slojevi. Prema tim popisima, većina stanovnika

¹¹⁶ Heinrich Eduard Jacob, *Šest hiljada godina kruha*, prev. Dragutin Perković (Zagreb: Kultura, 1957): 30 - 31.

¹¹⁷ Općenito se u srednjem vijeku smatralo da „svatko mora jesti hranu primjerenu vlastitoj „prirodi”. Tako se, primjerice, svinjsko meso, zbog osobina svinje koja po cijele dane provodi u blatu i ruje po zemlji, smatralo prikladnim za seljake, dok su viši društveni slojevi, u prvom redu plemstvo, češće konzumirali „uzvišeniju” perad. Isti kriteriji vrijedili su i za kruh, crni je bio namijenjen seljaštvu, a bijeli višim društvenim slojevima, više u Sarti, *Živjeti u kući*, 193 - 196.

¹¹⁸ Rösener, *Peasants*, 96.

¹¹⁹ Mljevenjem kestena dobivalo se brašno, koje bi se potom, zamiješalo sa pšeničnim, te se od te smjese pravio kruh, prema Weiss Adamson, *Food*, 26.

¹²⁰ Montanari, *Hrana*, 125 - 126.

¹²¹ Seljaci su pekli dvije vrste kruha, jednu za svakodnevnu upotrebu, a drugu, kvalitetniju, za blagdane, prema Eszter Kisbán, „Razdoblja i prekretnice prehrambenih navika u Evropi - nacrt iz etnološke perspektive,” prev. M. Povržanović et al., *Etnološka tribina: Godišnjak Hrvatskog etnološkog društva* 15, br. 8 (prosinac 1985): 30 (dalje: „Razdoblja”).

¹²² U nekim dijelovima Alpa nije bilo strano praviti kruh samo dva puta godišnje, više u Sarti, *Živjeti u kući*, 196.

¹²³ Braudel, *Strukture*, 135.

posjedovala je rešeta (*criuello*), a gotovo svi su posjedovali sita (*tamisius*, *tamizo* i *tamixo*). Oba predmeta bila su od drva, a osnovna uloga bila im je prosijavanje brašna, a rjeđe i žita.¹²⁴

Tijesto za kruh pripremalo se i mijesilo u naćvama (*albuol* ili *albol*), drvenom predmetu koji je nalikovao koritu, a bio je izrađivan u različitim veličinama. Vrlo česti predmeti u kućanstvima kasnosrednjovjekovnog Šibenika su i razne daske (*concolo*, *concolo da pan*, *tolle da pan*) kojima se najvjerojatnije stavljao i vadio kruh iz peći. Takve daske čine gotovo 7% kuhinjskih predmeta u promatranim inventarima, dok su naćve zastupljene s oko 1%.¹²⁵ Zbog tolike razlike u zastupljenosti i pretpostavke da nisu sva kućanstva posjedovala kuhinjske peći, smatramo da ovim daskama stavljanje i vađenje kruha (ili nekih drugih namirnica) iz pećnice nije bila univerzalna funkcija. Krajem XIV. stoljeća, u Zadru je sastavljen inventar bogatog građanina, suknara Mihovila Petrovog, iz kojeg je jasno vidljiva uloga žitarica u srednjovjekovnoj prehrani. Mihovil je posjedovao jedanaest sita, osam naćvi sa strugalicom za čišćenje, nekoliko posuda za brašno te okrugli stol namijenjen isključivo miješanju kruha i pogača, dok je u konobi imao 260 l žita i 312 l brašna.¹²⁶ Prema ranije navedenim podacima o prosječnoj godišnjoj potrošnji žitarica po stanovniku od 300 l, u trenutku smrti, Mihovil je posjedovao količinu dovoljnu za othranjivanje dvije osobe.

Kruh se mogao peći pod pekom ili u krušnoj peći. Peke su bile glinene, zvonolikog oblika s jednom masivnom drškom. Proizvodile su se lokalno, a osim za pečenje kruha, korištene su i za pripremu hrane na otvorenoj vatri.¹²⁷ Iako se u nas na arheološkim lokalitetima njihovi ostaci ne pronalaze toliko često, a razlogom se smatra slaba istraženost kasnosrednjovjekovnih naselja, uvriježeno je mišljenje da su se učestalo koristile. Ipak, znakovito je da nije pronađen niti jedan spomen peke u šibenskim inventarima dobara iz druge polovice XV. stoljeća, kao niti jedan primjerak u kući bogatog suknara Mihovila iz Zadra. U njegovu domu, iako ne postoji direktan zapis o njenu postojanju, kruh se najvjerojatnije spravljao u zidanoj peći kakve se koriste od XIV. stoljeća nadalje, a nije isključeno niti da se pekao u jednoj od deset zemljanih posuda s poklopcima (*testa*) koje su služile za pripremu pita i kolača.¹²⁸ Većina srednjovjekovnih ljudi diljem Europe, kruh je na

¹²⁴ Budeč, „Kuhanje,” 60.

¹²⁵ Ibid 58 - 59.

¹²⁶ Osim navedenog, u konobi je bilo 50 libara (28,5 kg) svježeg i tri libre (oko 1,5 kg) sušenog svinjskog mesa, 1,5 libra (0,9 kg) maslaca, dvije libre (1,2 kg) slanutka, 100 libri (57 kg) morlačkog sira, deset stara (27 l) ulja i pet stara (13,5 l) taloga od ulja, pola kvarte (8,5 l) octa i 16 modija (oko 685 l) vina, prema Janeković Römer, „Udobni dom,” 22 - 23.

¹²⁷ Robert Čimin, „Prilog poznavanju prehrambenih navika u kasnom srednjem vijeku” u *Srednjovjekovna naselja u svjetlu arheoloških izvora*, ur. Tajana Sekelj Ivančan et al. (Zagreb: Institut za arheologiju, 2017), 281 (dalje: „Prilog poznavanju”).

¹²⁸ Janeković Römer, „Udobni dom,” 23.

pečenje predavala pekarima, čije je zanimanje bilo važnije od mlinara.¹²⁹ Unatoč tome, dio ljudi, i to ne nužno bogatijih, kruh je mogao peći u običnim glinenim krušnim pećima, ostaci kojih su pronađeni na lokalitetu Ruškova greda u Podravini. Riječ je o ukopanim objektima promjera nešto većeg od jednog metra, iznad kojih je u hodajućoj razini bila niska kupola, a mogli su biti u zatvorenom prostoru, ali i na otvorenom.¹³⁰

Mlinovi i krušne peći su zbog svoje važnosti za zajednicu najčešće bile komunalno dobro ili su bili u vlastelinovom vlasništvu te su predani seljaštvu na korištenje. Profesionalni pekari postoje u Egiptu od drugog tisućljeća prije Krista, a rašireni su i srednjovjekovnom Europom, dok je njihova gilda bila jedno od najstarijih udruženja obrtnika.¹³¹ Vrlo je vjerojatno da pekari (i pekarice) u XV. i XVI. stoljeću u Istri nisu pripremali i mijesili tijesto, već se ono mijesilo u svakom kućanstvu zasebno, a potom bi ga žene odnosile i predavale pekarima na pečenje. Od svakih 20 ispečenih kruhova, pekar je trebao dobiti po jedan, dok je pekarica jedan kruh dobila na 25 ispečenih. Osim naknada, u istarskim statutima su propisane i kazne za loše ispečen kruh.¹³² Žene su se pečenjem kruha bavile i van Istre. U Šibeniku XIV. stoljeća pekarice su, uz pekare, bili najzastupljeniji obrtnici,¹³³ a u Sigetu su pred bitku 1566. godine: „u kuhinji i posebnoj kući za pečenje radili kuhari, pekari i žene-pekačice.”¹³⁴

Zagrebački biskup Osvald Thuz je, sudeći prema troškovnicima iz 1481. i 1482. godine, u svojoj službi imao nekoliko pekara (*pistor*), a poimence navodi četvoricu. Najčešće se spominje pekar Bartolomej i to kao čazmanski pekar (*pistori chasmensi*) dva puta, kada mu biskup prvom prilikom daje 50, a drugom 40 ugarskih denara.¹³⁵ Još u dva navrata navodi se pekar Bartolomej (*Bartholomeo pistori*) kojemu su isplaćeni iznosi od 25 i 100 denara,¹³⁶ pri čemu mu je prvi iznos isplaćen na Badnje večer.¹³⁷ Prilično smo sigurni da je u sva četiri slučaja riječ o istoj osobi, kojoj je ukupno isplaćeno 215 ugarskih denara, što je više od svih iznosa isplaćenih ostalim pekarima zajedno (131 ugarski denar). Ako znamo da je biskup Osvald najčešće boravio upravo u Čazmi ti podaci nas ne bi trebali čuditi. U kaštelu Gumniku

¹²⁹ Braudel, *Strukture*, 139.

¹³⁰ Čimin, „Prilog poznavanju,” 284 - 287.

¹³¹ Weiss Adamson, *Food*, 2.

¹³² Mogorović Crljenko, „Uloga žena u proizvodnji, trgovini i pripremi hrane u Istri u 15. i 16. st.,” u *Cerealia, oleum, vinum...: kultura prehrane i blagovanja na Jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić (Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2009), 80 (dalje: „Uloga žena”); Pekari u ostatku Europe, koji su sami mijesili tijesto i prodavali kruh, često su bili optuživani da je on manje težine od propisane, da koriste loš kvasac, da u brašno ubacuju pijesak, prljavštinu, pepeo i slično. Za kaznu je pekar znao biti provučen kroz ulice s laganom štrucom kruha ovješenoj o vrat, prema Weiss Adamson, *Food*, 65.

¹³³ Fabijanec, „Od tržnice do luke,” 188.

¹³⁴ Darko Varga, *Hrana, kuhinja i blagovanje u doba Zrinskih: život na zrinskim dvorovima, utvrdama i vlastelinstvima u 16. i 17. stoljeću, s knjigama recepata* (Samobor: Meridijani, 2015), 144 (dalje: *Hrana*).

¹³⁵ MCZ XI 259, 262.

¹³⁶ MCZ XI 269, 281.

¹³⁷ Analizirajući troškovnike, uočili smo da pred velike blagdane biskup često navodi isplate svojim podanicima.

kraj Ivanića najvjerojatnije je bio pekar Andrej (*pistori castrensi*), kojeg navodi dva puta isplaćujući mu iznose od 20 i 50 ugarskih denara.¹³⁸ Po jednom spominje pekara Klementa iz Dubrave kojemu daje 50 denara za kraljevski porez¹³⁹ te pekara Petra. Čini se da je biskup neko vrijeme boravio u Pečuhu (*Pechwaradin*) te mu je po njegovoj naredbi ondje poslan pekar Petar, a za troškove puta mu je dano 15 denara.¹⁴⁰ S obzirom na to da je još jednom u Pečuh poslan neki pekar (*quemdam pistorem*) uz troškove od 16 denara, iako mu se ne navodi ime, skloni smo vjerovati da je upravo riječ o Petru.¹⁴¹ Iz navedenog se, iako s određenim oprezom, može zaključiti da je Osvald imao po jednog pekara u svakoj svojoj biskupskoj provinciji (Čazma, Ivanić i Dubrava). Je li ovdje riječ o pekarima koji su imali svoje peći u navedenim mjestima pa je biskup samo koristio njihove usluge i za to ih uredno plaćao ili su bili zaposleni isključivo u njegovoj službi, ne možemo sa sigurnošću tvrditi, iako smo, zbog važnost Osvaldova položaja, spremni prihvatiti potonju pretpostavku.

4.3. RIBA

Osim kruha, jedan od glavnih simbola Isusa Krista i kršćanstva je riba.¹⁴² Slučajno ili ne, upravo je riba uz žitarice bila jedna od glavnih prehrambenih namirnica kasnog srednjeg vijeka.¹⁴³ Uloga ribe u čovjekovoj prehrani nesumnjivo je narasla zahvaljujući strogim propisima Crkve o brojnim nemrsnim danima, kojima je svoj kalendar uresila u IV. stoljeću.¹⁴⁴ Životinjske proizvode, sir i meso, trebali su zamijeniti povrće i riba, a životinjske masnoće ulje. Procijene broja posnih dana u srednjem vijeku razlikuju se ovisno o autoru,¹⁴⁵ ali uglavnom se kreću oko brojke od 150 dana, što čini više od 40% godine. Eszter Kisbán piše: „Post je maksimalno obuhvaćao gotovo polovicu dana u godini (svaku srijedu, petak, subotu i posebno posno razdoblje), zabranjivao je meso, slaninu, jaja, kao i mlijeko, maslac i

¹³⁸ MCZ XI 271, 275.

¹³⁹ MCZ XI 271 (*Item Clementi pistori de Dombro ad taxam regalem dedi ... sol. L.*).

¹⁴⁰ MCZ XI 281 (*Item misi Petrum pistorem ex commissione domini ad Pechwaradinum circa dominum, dedi ei ad expensas ... sol. XV.*).

¹⁴¹ MCZ XI 264 (*Item misi quemdam pistorem ad Pechwaradinum, eideim dedi ad expensas . . . sol. XVI.*).

¹⁴² Anđelko Badurina, ur., *Leksikon ikonografije, liturgike i simbolike zapadnog kršćanstva* (Zagreb: Sveučilišna naklada Liber, Kršćanska sadašnjost, Institut za povijest umjetnosti, 1979): „Najčešće je riba simbol Krista. To je zbog toga što pet slova od kojih je sastavljena grčka riječ *ikhthýs*, »riba« tvore monogram od početnih slova grčkih riječi: *Iēsoûs Kristòs Theoû Hyiòs Sōtēr*, što znači: »Isus Krist, Sin Božji, Spasitelj«,” 509.

¹⁴³ To se sa sigurnošću može tvrditi za više slojeve dok je običan puk: „u posne dane jeo prije svega biljnu hranu jer je riba u većini krajeva bila skuplja i od biljne hrane i od mesa, čak je predstavljala i rijetkost,” prema Kisbán, „Razdoblja,” 31.

¹⁴⁴ Montanari, *Hrana*, 95 - 96.

¹⁴⁵ Kreću se od oko 135 dana u godini, prema Hoffmann, „Frontier,” 141; 140 do 160 dana, prema Sarti, *Živjeti u kući*, 198; 166 dana u godini sve do vladavine Luja XIV., prema Braudel, *Strukture*, 224; oko 180 dana, prema Phyllis Pray Bober, *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy* (Chicago, London: The University of Chicago Press, 1999), 254 (dalje: *Art*); pa sve do 200 dana posta, koje je početkom XIII. stoljeća proglasio Dvanaesti ekumenski sabor, prema Turner, *Začini*, 138.

sir.”¹⁴⁶ Eszterinim danima treba pridodati i vigilije, večeri pred velike blagdane, koje su također bile posne, a potvrdu za to imamo i u mnogobrojnim zapisima u biskupovim troškovnicima o nabavci ribe upravo za te večeri. Da je poveći broj posnih dana u godini vjernicima predstavljao velike probleme svjedoči i podatak da je Reformacija u Zürichu 1522. godine započela upravo prekidanjem korizme i jedenjem kobasica. Koliko god se 150 nemrskih dana godišnje činilo puno, uvijek valja imati na umu da su pravoslavni vjernici imali još stroži kalendar, prema kojemu je, primjerice u Rusiji, dvjestotinjak dana bila zabranjena potrošnja mesa i mliječnih proizvoda, a konzumacija ribe ograničena.¹⁴⁷ Prema Braudelu, za vrijeme korizme bila je zabranjena čak i trgovina mesom, jajima i živadi, a jedino su bolesnici s dvostrukom potvrdom liječnika i svećenika, smjeli nabaviti navedene namirnice.¹⁴⁸

Srednjovjekovne knjige recepata najčešće ne navode kojoj vrsti ribe je recept namijenjen,¹⁴⁹ već su zapisani načini njene pripreme. Riba se pržila, kuhala, pekla, stavljala u pite ili u žele.¹⁵⁰ S obzirom na neke zapise u šibenskim inventarima dobara, bogatiji građani očito su posjedovali i posebne tave za prženje ribe (*ferssora da frizer pese*), a većina stanovnika obalnih područja zasigurno je svježu ribu pekla i na roštilju (*gradelle*).¹⁵¹ Ipak, valja imati na umu da je svježa riba većini stanovnika srednjovjekovne Europe predstavljala luksuz. Izuzev morske obale i neposredne unutrašnjosti, svježu ribu mogli su si priuštiti samo ljudi koji su živjeli uz rijeke, jezera ili ribnjake. Richard Hoffmann smatra da transport svježe morske ribe u predindustrijskom razdoblju nije mogao ići dublje u unutrašnjost od 150 km, prije no što bi se ona pokvarila (*Slika 3*).¹⁵² Zagrebu je najbliže mjesto na obali Klenovica, zračnom linijom udaljeno oko 120 km, a prva veća ribarska mjesta, Senj i Rijeka, udaljeni su između 125 i 135 km zračne linije. Iako bi po Hoffmannu Zagreb mogao imati pristup svježoj morskoj ribi, smatramo to malo vjerojatnim. Naime, ceste su u to doba bile slabo prohodne i zapuštene, a put od navedenih mjesta do Zagreba vodio je preko teško prohodnih planinskih predjela Gorskog Kotara i Like. Ako tome pridodamo da je biskup većinom stolovao u Čazmi

¹⁴⁶ Kisbán, „Razdoblja,” 31.

¹⁴⁷ Sarti, *Živjeti u kući*, 197 - 198.

¹⁴⁸ Braudel, *Struktura*: „Da bi se olakšala kontrola, jedino »korizmeni mesar« ima dozvolu da prodaje zabranjenu hranu u podnožju bolnice,” 224.

¹⁴⁹ Ljude u srednjem vijeku očito nisu previše brinule razlike između određenih vrsta riba, stoga ne čudi da biskup Osvald samo jednom, i to pri nabavci skupe jesetre, navodi o kojoj se točno vrsti ribe radi, MCZ XI 278.

¹⁵⁰ Weiss Adamson, *Food*, 39.

¹⁵¹ Budeč, „Kuhanje,” 56 - 57.

¹⁵² Oko 1400. godine u Parizu se pretežno jede svježa morska riba, najčešće haringa i bakalar, dok je slatkovodna riba (većinom šaran) zastupljena s petnaestak posto, gotovo u jednakoj količini kao i konzervirani bakalar. Početkom XVI. stoljeća, šaran i konzervirani bakalar imaju značajniju ulogu u prehrani Parižana, prema Hoffmann, „Frontier,” 142 - 143.

i ostalim biskupskim posjedima, koji su mahom bili istočnije od Zagreba, smatramo da se svježja morska riba nije mogla naći na njegovu tanjuru.¹⁵³ Stoga nam se realnijim čini da je riba koju je biskup uživao bila slatkovodna ili pak konzervirana morska riba, iako izrijeком to nigdje nije navedeno. Namirnice su se konzervirale na više načina, a najčešće su se usoljavale, marinirale ili kiselile, a kako bi duže trajale, transportirane su kada bi temperature bile niže.¹⁵⁴ Riba se najčešće usoljavala, a u krajnjim sjevernim predjelima Europe, nije bilo strano sušiti ribu, prvenstveno bakalar, odmah po ulovu na hladnom arktičkom zraku.¹⁵⁵



Slika 3 - Granica transporta svježe morske ribe prema Hoffmanu

Ribarstvo je u prošlosti svim krajevima uz more predstavljalo jednu od glavnih privrednih grana i okosnicu gospodarstva. Najstariji spomen ribolova na istočnoj obali Jadrana seže u 543. godinu, kada porečki biskup Eufrazije svojim kanonicima daruje privilegije primanja trećeg dijela dobiti od ribolova u Lirskom kanalu.¹⁵⁶ U Istri se kroz srednji vijek navode tri načina iskorištavanja mora putem ribolova: slobodan ribolov u

¹⁵³ Čak i kada bismo uzeli niske temperature zimskih mjeseci kao olakotnu okolnost tijekom transporta svježe morske ribe, teško je zamisliti da bi se netko u takvim vremenskim uvjetima zaputio na tako dalek put, iako tu mogućnost ne možemo u potpunosti odbaciti.

¹⁵⁴ Danijela Doblanović, „Od istarskog feuda do duždjevskoga stola: meso i druge namirnice životinjskoga podrijetla (kraj 16. i početak 17. stoljeća),” u *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić (Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015), 139.

¹⁵⁵ Hoffmann, „Frontier,” 149.

¹⁵⁶ Basioli, „Ribarstvo,” 232.

općinskim lovištima, uz uvjet da se lovina proda u ribarnicama komune; općinska rezervirana lovišta na kojima jedino komuna ima pravo ribolova, a lovišta daje u zakup javnom dražbom; privatna lovišta u vlasništvu crkvenih i svjetovnih feudalaca, koja su davana u zakup.¹⁵⁷ Komune su posebno pazile da nitko ne uzurpira njihova ribolovna područja, zbog čega je ponekad dolazilo do sukoba i tužbi,¹⁵⁸ ali i da ulovljena riba ne napušta njezine lokalne tržnice, osim ako se ne bi sva uspjela prodati. Istarske komune imale su razvijen sustav doušništva, preko kojih su sprječavali prodaju ribe izvan komune i prodaju ribe van ribarnice, a prijavljivali su se i preprodavači i prekupci.¹⁵⁹ Slične odredbe pronalaze se i u većini dalmatinskih komuna. Gotovo svugdje je bilo zabranjeno prodavati ribu prije cjelokupnog iskrcaja u luci kako bi se mogla naplatiti dažbina za držanje štanda, a ako je netko želio prodati ribu, usoljenu ili svježu, koja je bila ulovljena van teritorija komune, daćaru se trebao predati deseti dio predviđene robe ili protuvrijednost u novcu. Ponuda ribe bila je bogata. Prodavalo se sve, od tune, preko raža, do sipa i liganja.¹⁶⁰ Kako bi zaštitio svoje kupce, Pulske statuti određuje cijenu svake pojedine vrste ribe tijekom godine i u Korizmi, kada su cijene bile nešto više.¹⁶¹ Odredbe vezane uz ribolov i prodaju (slatkovodne) ribe u unutrašnjosti, u osnovi su vrlo slične odredbama istočno-jadranskih komuna. Zagrebačka gradska općina ribarima je dodjeljivala pravo ribolova na Savi i isključivo ribari koji su ribu uhvatili, smjeli su je i prodavati. Ako je netko bio uhvaćen u preprodaji, riba bi mu bila oduzeta. Osnovni cilj takvih odredbi, kao i u Pulske statutu, bila je zaštita kupaca od porasta cijene uzrokovanih preprodajom.¹⁶²

Viškovi ribe u pravilu su se solili, a na istočnoj jadranskoj obali najčešće se solila mala plava riba, poglavito srdela.¹⁶³ Ona je najizvoženija vrsta ribe, a pohranjivala se u bačvama i burama. Iz splitske luke, koja je bila tranzitna točka i za neka susjedna mjesta, gotovo se sva riba početkom XVI. stoljeća, izvozila u Veneciju ili ostatak Italije, a samo je manji dio

¹⁵⁷ Basioli, „Ribarstvo,” 225.

¹⁵⁸ više u Branka Poropat, „O ribolovištima na rijeci Mirni (*Quieto*) u Prvoj knjizi biskupskih prava Porečke biskupije,” u *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić (Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015), 29 - 39.

¹⁵⁹ Basioli, „Ribarstvo,” 237.

¹⁶⁰ Fabijanec, „Od tržnice do luke,” 197 - 198.

¹⁶¹ Marija Mogorović Crljenko, „Neki aspekti proučavanja životinja prema istarskim srednjovjekovnim i ranonovovjekovnim izvorima,” u *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić (Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015), 12.

¹⁶² Karbić i Škreblin, „Grad na rijeci,” 176.

¹⁶³ Fabijanec, „Uloga životinja,” 90 - 92; Šime Peričić, „Proizvodnja i prodaja paške soli u prošlosti,” *Radovi Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru* 43 (2001): 75 (dalje: „Proizvodnja”); Basioli, „Ribarstvo”: „Glavna lovina male plave ribe na istarskim obalama, u prošlosti i danas, je srdela i u manjoj mjeri inćun. Ostale vrste male plave ribe - skuša, plavica i šnjur - lovile su se u prošlosti u beznačajnim količinama, jer su ribari s najvećeg dijela ove obale upotrebljavali mreže stajačice za lov srdela i inćuna,” 239.

završavao u nekim obalnim mjestima Istre ili ostatka Dalmacije.¹⁶⁴ Prolazeći kroz domaću literaturu nismo naišli na spomen trgovine usoljenom ribom prema kontinentu,¹⁶⁵ ali u europskom srednjovjekovlju to je bila najnormalnija praksa. Trgovina usoljenom ribom bio je unosan posao, a na obalama Sjevernog mora posebno se razvila prodaja haringe,¹⁶⁶ ribe koja je donijela bogatstvo Hanzi, a trgovina njome sezala je skroz do Venecije.¹⁶⁷ Daniel Makowiecki analizirao je koštane ostatke riba s arheoloških nalazišta u Poljskoj. U 375 km od obale udaljenom Wrocławu, pronašao je ostatke haringe, koja je, u XIV. i XV. stoljeću, najčešće konzumirana riba u Poljskoj. Prevozila se u unutrašnjost kolima i rijekama, a bila je ili usoljena (*pisces sales*) ili sušena (*pisces sicci*).¹⁶⁸ Na baltičkom prostoru se u kasnom srednjem vijeku sušila i slatkovodna riba, prvenstveno štika (*strekfuss*), ali i ostale vrste s manjim udjelom masti. *Strekfuss* i sušeni bakalar (eng. *stockfish*) izvezio se čak i u Ugarsku.¹⁶⁹

Prema troškovnicima zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza iz 1481. i 1482. godine, najčešće je, čak 95 puta, nabavljana riba (*pisces*). Svota koju je biskup potrošio na nju iznosila je 4615,5 ugarskih denara. S obzirom na to da su nam ostali sačuvani zapisi do sredine 1482. godine, čini se da je Osvald godišnje nabavljao ribu u vrijednosti od oko 3000 denara. Jedino je na svinje (*porcus*) i svinjsku mast (*sepum*) potrošio više novaca, 4783 denara, s time da su ovdje uračunate i naknade za ispašu svinja, kao i mast za koju je u nekoliko slučajeva naglašeno da je namijenjena izradi svijeća. Ukupni biskupovi troškovi zapisani u tih godinu i pol dana iznosili su 126295,5 denara i 243,5 ugarskih forinti, što preračunato iznosi 150645,5 ugarskih denara.¹⁷⁰ Od tog iznosa, 14691,5 denar (*Graf 1*) potrošen je na nabavku hrane, začina i vina, što čini 9,75% ukupnih biskupovih troškova (*Graf 2*). Pridodamo li tom iznosu i plaće za kuhare, jelonošu i već navedene pekare, dolazimo do iznosa od 16111,5 ugarskih denara (10,7% ukupnih troškova), koje je biskup potrošio za potrebe prehrane.

¹⁶⁴ Fabijanec, „Uloga životinja,” 91.

¹⁶⁵ Pretpostavljamo da je jedan od glavnih razloga nedostatka te vrste trgovine s unutrašnjošću, brdovitost zaleđa istočne obale Jadrana.

¹⁶⁶ Sušena haringa mogla je stajati nekoliko mjeseci, a pošto se lovila u velikim količinama, mogli su si je priuštiti i siromašniji slojevi društva, koji su živjeli u unutrašnjosti, prema Hoffmann „Frontier,” 148.

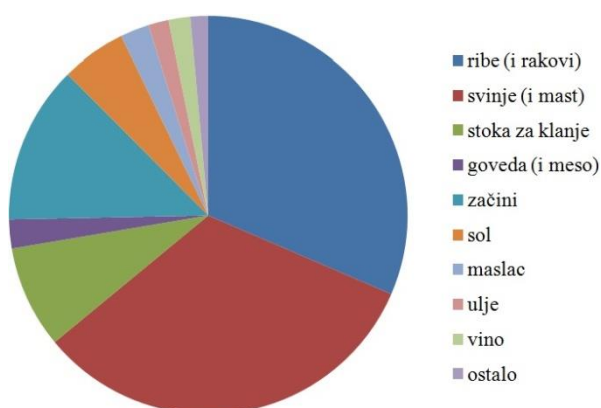
¹⁶⁷ Braudel, *Strukture*, 225.

¹⁶⁸ Daniel Makowiecki, „Some remarks on medieval fishing in Poland,” u *Animals and Man in the Past*, ur. Hylke Buitenhuis i Wietske Prummel (Gröningen: ARC, 2001): 238 (dalje: „Some remarks”).

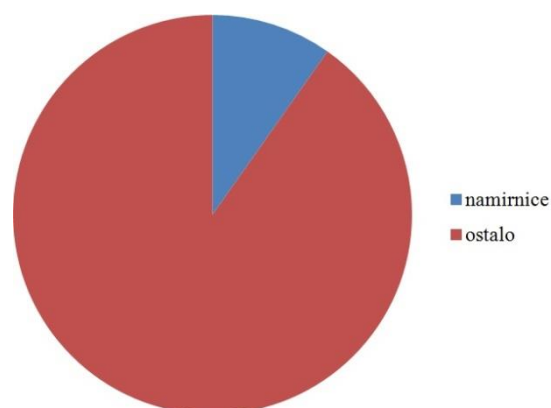
¹⁶⁹ Hoffmann, „Frontier,” 150.

¹⁷⁰ Svi iznosi u biskupovim troškovnicima zapisani su u *solidusima* ili u *florenima*. Josip Adamček solide je poistovjetio s ugarskim denarima, dok bi floreni trebali biti ugarske forinte. Jedna ugarska forinta iznosila je 100 ugarskih denara, prema Adamček, *Agrarni odnosi*, 76 - 78.

Graf 1 - omjer nabavljenih namirnica



Graf 2 - udio namirnica u ukupnom trošku



Prema *Grafu 1* jasno je vidljivo da je gotovo trećina iznosa potrošenog na namirnice, bila utrošena na nabavku ribe. S obzirom na to da, prema troškovnicima, imamo najviše zapisa o njenoj nabavci ili slanju u neka druga mjesta (u kojima je najvjerojatnije tada boravio biskup), te imajući na umu pozamašan broj posnih dana godišnje, smatramo da je biskup, ali i ostatak zagrebačkog Kaptola, najčešće konzumirao ribu. Zanimljivo je da se ona znala naći i na jelovniku biskupovih sluga. Tako primjerice, u troškovnicima piše da je biskup, u petak nakon Svijećnice 1481. godine, kao i u sve ostale posne dane koji su mu prethodili, kupio ribe za sve slugu u dvoru, a platio ih je 16 ugarskih denara.¹⁷¹ Uz to još šest puta, najčešće u vrijeme Korizme, navodi da ju je nabavljao za poslugu, pri čemu je jednom navedeno da je namijenjena njihovoj objedu.¹⁷² Količina kupljene ribe naznačena je tri puta. Prve korizmene nedjelje 1482. godine (24. veljače) za 44 denara je kupljeno 148 riba, koje su potom poslane u Zagreb (*Item in Dominica Invocavit misi Zagrabiam pisces centum quadraginta octo quos emeram ... sol. XLIIII.*).¹⁷³ Iste godine, na blagdan Navještenja Gospodinovog (25. ožujka) nabavljene su četiri “srebrne” ribe po cijeni od 180 denara (*Item in festo Annunciationis Marie emi quatour pisces siller ... sol. I^cLXXX.*).¹⁷⁴ Iako nismo uspjeli odrediti o kojoj vrsti je riječ, zasigurno se radi o nekoj većoj i skupoj ribi.¹⁷⁵ Upravo ova dva navedena podatka nam svjedoče o raznolikosti ponude, ali i cijene. Čak 148 riba kupljeno je za svotu koja bi bila

¹⁷¹ MCZ XI 252 (*Item feria sexta in festo Purificationis et aliis jejuniorum diebus prius preteritis emi pisces (pro) familiari domini in castro ... sol. XVI.*).

¹⁷² MCZ XI 252, 256, 262, 276, 278, 280 (*Ibidem feria quarta emi pisces pro mensa familiaribus domini ... sol. XXI.*).

¹⁷³ MCZ XI 252.

¹⁷⁴ MCZ XI 252.

¹⁷⁵ Ovim putem želio bih zahvaliti svojem dragom prijatelju i kolegi, magistru inženjeru ribarstva i lovstva (mag. ing. agr.) Karlu Dolenčiću, na pomoći pri pokušaju određivanja vrste i na svim ostalim savjetima vezanim uz ovaj dio rada.

dostatna za samo jednu “srebrnu” ribu nabavljenu na blagdan Navještenja, ako pretpostavimo da joj se cijena kretala oko 40 ugarskih denara.

Biskup je imao nekoliko “dobavljača” ribe, koji su, s obzirom na postojeće propise o zabrani preprodaje, najvjerojatnije bili ribari koji su je lovili. Četiri puta je ribu nabavio od ljudi iz Svinjareca (*ab hominibus de Zwynarcz*), pri čemu valja istaknuti nabavku ribe na Badnjak 1481. godine, u vrijednosti od 48 denara te od 37 denara povodom blagdana Uzašašća Gospodnjeg, kada je biskup objedovao s poslugom.¹⁷⁶ Uz to, još je dva puta od Valentina iz Svinjareca, nabavljao ribu u vrijednosti od 50 denara.¹⁷⁷ Svinjarec je mjesto koje se danas nalazi u općini Dubrava na granici Zagrebačke i Bjelovarsko-bilogorske županije, a u neposrednoj blizini su još uvijek funkcionalni ribnjaci.¹⁷⁸ Rijeka Sava i ribnjaci koji su bili izgrađeni u njenoj neposrednoj blizini, bili su značajan izvor ribe u srednjem vijeku, ne samo za Kaptol, već i za Gradec. Prvi spomen zagrebačkih (kaptolskih) ribara datira u 1231. godinu, kada je kralj Andrija II. darovao neko zemljište sa šumom sinu kneza Makarija, Tomi, na kojemu je lovio ribe za grad.¹⁷⁹ Biskupovi troškovnici, ribu iz rijeke Save navode četiri puta. Istoga dana, kada je nabavljena riba od ljudi iz Svinjareca za 18 denara, kupljena je i riba iz Save za 26 ugarskih denara.¹⁸⁰ Početkom travnja 1481. godine za 200 denara je kupljena i poslana savska riba biskupu, koji je tada bio u *Redege*-u, dok je pred Božić nabavljena za 300 denara i poslana u Zagreb.¹⁸¹ Nekoliko dana nakon Božića, spominje se i čovjek sa Save imenom Koprivić, koji je morao prenijeti ribu, pretpostavljamo, također u Zagreb.¹⁸² Ukupna vrijednost kupljene ribe iz Save (578 ugarskih denara) premašuje onu iz Svinjareca (231 ugarski denar) i ribu nabavljenu od ljudi iz Čiča (*ab hominibus de Zyschan*), koji se spominju tri puta (140 ugarskih denara).¹⁸³ Izuzev navedenih jednom prilikom spominje se i neki čovjek iz Svetog Križa (*quodam homine de sancta Cruce*) od kojeg su, povodom biskupova povratka iz Čazme u Zagreb, kupljene ribe u vrijednosti od 100 denara. Taj isti dan za dodatan 131 ugarski denar, kupljena je i riba od već navedenog Valentina iz

¹⁷⁶ MCZ XI 268 (*Item feria sexta post festum Lucie ab hominibus de Zwynarcz emi pisces domino . . . sol. XVIII.*), 270 (*Item circa vigiliam Nativitatis missi fuerunt pisces domino, quos emeram de Zwynarcz ... sol. XLVIII.*; *Item feria quinta misi domino pisces Zagrabiam, quos emi de Zwynarcz ... sol. XXVIII.*), 278 (*Item eodem die et sabbato habui Chasme in prandiis speciales familiares domini, quos ad suspiciendum et pertractandum ipsum dominum waradiensem advocaveram, ideo emi ab hominibus de Zwynarcz pisces ... sol. XXXVII.*).

¹⁷⁷ MCZ XI 271, 274.

¹⁷⁸ Privatno ribničarstvo danas proizvodi oko 400 tona slatkovodne ribe godišnje, prema Općina Dubrava, <https://www.opcina-dubrava.hr/gospodarstvo> (posjet 2.5.2018.)

¹⁷⁹ Karbić i Škreblin, „Grad na rijeci,” 176.

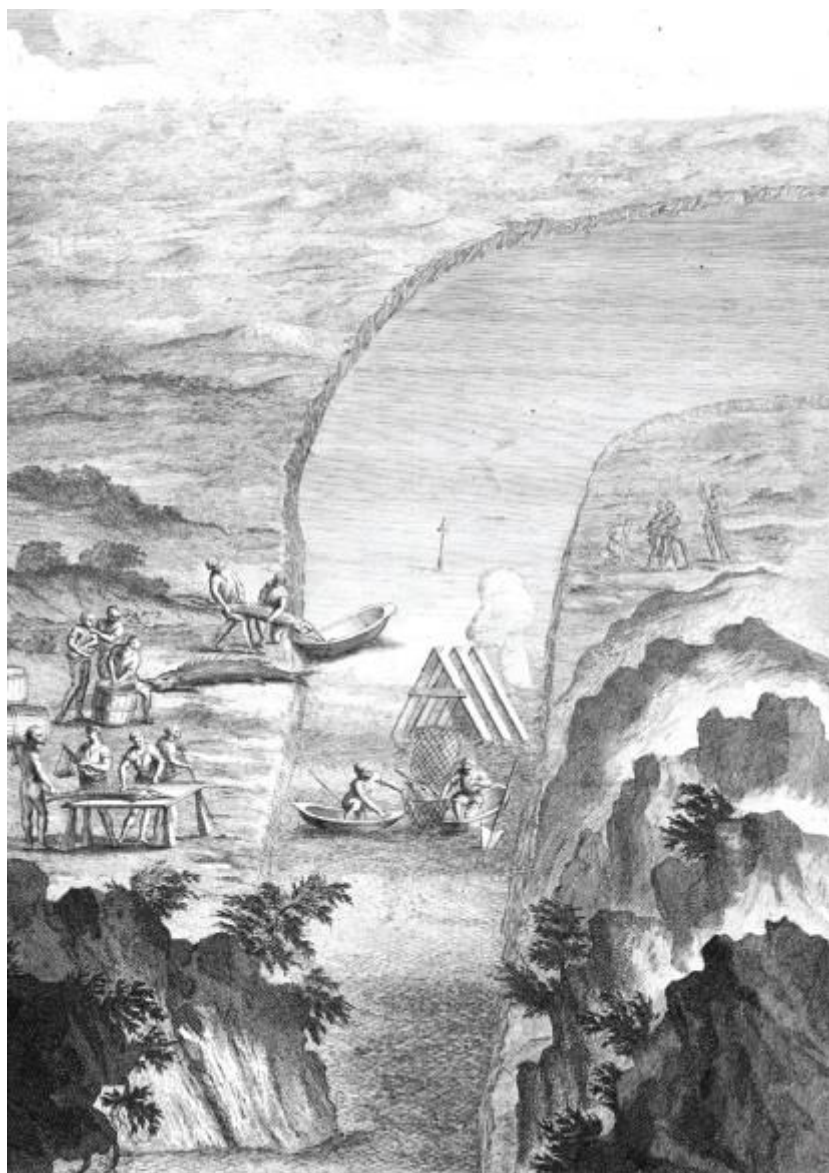
¹⁸⁰ MCZ XI 268 (*Item eodem die emi pisces Zawii ... sol. XXVI.*).

¹⁸¹ MCZ XI 254 (*Item eodem die pisces Zawii, quos ad Redege misi domino emi ... sol. II^c.*), 269 (*Item dum dominus Reverendissimus processit Zagrabiam emi pisces de Zawo, quos misi Zagrabiam . . . sol. III^c.*).

¹⁸² MCZ XI 270 (*Item Kopranych de Zawo portaverat pisces ... sol. LII.*).

¹⁸³ MCZ XI 273, 274.

Svinjareca, te od još dvojice, *Theryan*-a i *Raslyn*-a.¹⁸⁴ Također po jednom je riba kupljena od Herkovića i od Čeha Matije.¹⁸⁵ Pretpostavljamo da je većina ribe koju su jeli biskup, biskupovi podložnici i ostatak Kaptola i Gradeca ulovljena u Savi, njenim pritocima ili u okolnim ribnjacima. Za samo 16 gore navedenih primjera, od ukupno 95 zapisa o nabavci ribe, znamo podrijetlo ulova ili ribara koji ju je prodao, dok se u preostalima spominje samo da je riba kupljena (*emi pisces*), rijetko navodeći mjesto gdje, kao što je npr. u dvoru (*ad castrum*) ili u nekom od mjesta u kojemu je biskup češće boravio (npr. Gumnik, *ad Gemlech*).



Slika 4 - Marsigli: Lov na jesetre

¹⁸⁴ MCZ XI 271 (*Quando dominus recessit ex Chasma, emi pisces, quos ceperunt cum domino a quodam homine de sancta Cruce, pisces ... sol. I^o.; A Theryan similiter pisces ... sol. LXX.; A Valentino de Zwynarcz pisces ... sol. L.; A Raslyn pisces ... sol. XI.*).

¹⁸⁵ MCZ XI 253, 277.

Istočno od zagrebačkog Kaptola, kao što govori današnji toponim te lokacije, nalazili su se ribnjaci u vlasništvu biskupa. Prema Angelinijevom planu iz XVI. stoljeća, ribnjaci se sastoje od tri vodene površine, dvije veće sjevernije i manje južne iz koje se, bez spajanja s potokom Medveščakom, protezao vodeni tok skroz do Save.¹⁸⁶ Iz izjave zagrebačkog biskupa Benedikta Vinkovića, koju je dao pred plemićkim sucem Zagrebačke županije 1642. godine, doznajemo da: „S istočne pak strane namjesto jarka stari pojas crkve osiguravala su dva ribnjaka zagrebačkog biskupa, od kojih jedan postoji kao ribnjak, a drugi leži napušten.”¹⁸⁷ Jesu li ribnjaci bili u funkciji za vrijeme biskupa Osvalda ne saznajemo iz navedenog, ali sumnjamo da bi se nabavljale tolike količine ribe, ako bi u neposrednoj blizini biskup imao njen vlastiti izvor. Zbog učestalih osmanskih upada na hrvatski teritorij, skloni smo prihvatiti mišljenje Dražena Arbutine da zapušteni močvarni prostor biskupovih ribnjaka, sprječava neometan pristup srednjovjekovnoj tvrđi.¹⁸⁸ Taj zaključak također ide u prilog potrebi za izgradnjom novog biskupskog ribnjaka na nekoj drugoj lokaciji koji bi se mogao neometano iskorištavati. Od blagdana Velike Gospe (15. kolovoza) 1481. godine, pa do blagdana sv. Marka (25. travnja) naredne godine, biskup je u šest¹⁸⁹ navrata kopaču ribnjaka u Ivaniću (*fossori piscine in Iwanych*) isplatio 700 denara i dvije ugarske forinte, odnosno ukupno 900 ugarskih denara. Ivanić se ne navodi u isplati na blagdan sv. Gerarda, ali smo prilično sigurni da se radi o istom kopaču i istom ribnjaku.¹⁹⁰ Na to da je ubrzo nakon blagdana sv. Marka ribnjak bio završen, može nas upućivati podatak o kupnji živih riba za 20 denara, namijenjenih malom ribnjaku, nešto više od mjesec dana kasnije, 31. svibnja. Samo nekoliko dana nakon toga, za šest denara kupljena su dva velika stakla za ribnjak.¹⁹¹ S obzirom na to da je u sljedećih nekoliko mjeseci riba kupljena samo tri puta, čini nam se mogućim da je biskup sa svojim sustolnicima, od završetka njegove izgradnje, konzumirao ribu mahom iz vlastitog ribnjaka.¹⁹²

¹⁸⁶ Dražen Arbutina, „Razvoj kaptolskog vrta Ribnjaka u Zagrebu i planovi za uređenje perivoja,” *Prostor: znanstveni časopis za arhitekturu i urbanizam* 4, br. 2 (prosinac 1996): 256 (dalje: „Razvoj”).

¹⁸⁷ Lelja Dobronić, *Zagrebačka biskupska tvrđa* (Zagreb: Školska knjiga, 1988), 6.

¹⁸⁸ Arbutina, „Razvoj,” 257 - 258; O važnosti vodenih površina u obrani od napadača svjedoči i podatak da Osmanlije tijekom srednjovjekovlja prilikom upada na zagrebački teritorij niti jednom nisu prešli Savu već su uvijek napadali s istoka, više u Karbić i Škreblin, „Grad na rijeci,” 177 - 178.

¹⁸⁹ Prvih pet isplata bilo je u roku od dva i pol mjeseca.

¹⁹⁰ MCZ XI 263, 264 (*Item in die Gerardi fossori piscine dedi ... flor. I.*), 266, 277.

¹⁹¹ MCZ XI 280 (*Eodem die emi pisces vivos, quos misi ad piscinam parvam ... sol. XX.; Item feria secunda emi duo vitra magna pro aquavite ... sol. VI.*).

¹⁹² Daljnja briga oko ribnjaka možda je spala na kmetove jer: „U selu Novacima (11 selišta) kmetovi su u doba sastavljanja urbara plaćali od svakog selišta 93 denara i davali “časti,” ali prije su umjesto toga davali tlaku: sijali zob, dovozili vino i radili oko ribnjaka (“to je bila njih stara služba za stare gospode”).” u Adamček, *Agrarni odnosi*, 96.

Dan prije blagdana Duhova, 24. svibnja 1482. godine, u Čazmi su kupljene ribe i rakovi za 20 ugarskih denara (*Item in diebus Letanie seu Rogacionum et feria quarta ante festum Ascensionis emi Chasme pisces et cancros ... sol. XX.*).¹⁹³ Gotovo sigurno se radilo o riječnim rakovima, koji su bili iznimno cijenjena zamjena za meso na posne dane.¹⁹⁴ Sve životinje koje obitavale u blizini vode, poput kornjača i dabrova, smatrane su nekom vrstom riba i konzumirale su se u posne dane, a njihovi ostaci u Hrvatskoj su pronađeni u Bariloviću i Čanjevu.¹⁹⁵

Zapis od petka, 26. svibnja 1482. godine, posebno je zanimljiv za našu temu. Naime, toga dana, biskup Osvald je u Čazmi ugostio varadinskog biskupa,¹⁹⁶ a za objed je kupio jednu jesetru za 66 denara (*Item feria sexta post festum Ascensionis, Chasme circa hospitalitatem domini waradiensis emi unum thokonem ... sol. LXVI.*).¹⁹⁷ Osim već navedene nabavke četiri "srebrne" ribe, ovo je jedini zapis u kojem se поближе označuje o kojoj vrsti se radi. Jesetre su gospodarski vrlo cijenjene ribe s kvalitetnim mesom bez kostiju, a poznate su i po ikri od koje se proizvodi kavijar. Kečiga i sibirski jesetra jedine cijeli život provode u slatkim vodama, dok ostale vrste žive u slanim vodama, a u rijeke se dolaze mrijestiti. Gradnjom brane na Đerdapu, spriječena je migracija najvećeg pripadnika vrste, morune, koja danas više ne obitava u Dunavu. U hrvatskim rijekama (Savi, Dravi i Dunavu) danas živi samo kečiga, a nekada su živjele i vrste sim, pastruga, ruska i atlantska jesetra.¹⁹⁸ Riječ je, dakle, o vrlo cijenjenoj ribi, koja je takav status imala i u srednjem vijeku. Uz lososa, štuku i

¹⁹³ MCZ XI 278.

¹⁹⁴ Weiss Adamson, *Food*, 43.

¹⁹⁵ Agata Kučko i Tajana Trbojević Vukičević, „Procjena prehrambenih navika temeljem arheozoološke analize,” u *Stari grad Barilović: deset godina arheoloških istraživanja*, ur. Ana Azinović Bebek i Marijana Krmpotić (Zagreb: Hrvatski restauratorski zavod, 2014), 116 (dalje: „Procjena prehrambenih navika”); Ana Štilinović i Tajana Trbojević Vukičević, „Arheozoološka analiza kostiju s utvrde Čanjevo,” u *Utvrdna Čanjevo: istraživanja 2003-2007*, ur. Luka Bekić (Visoko, Zagreb: Općina Visoko, Hrvatski restauratorski zavod, 2008), 254 (dalje: „Arheozoološka analiza”).

¹⁹⁶ Biskup Velikog Varadina (današnja Oradea Mare u Rumunjskoj) u to vrijeme bio je Čeh Jan Filipec. Riječ je o jednom od najaktivnijih i najznačajnijih diplomata i političara na dvoru kralja Matije Korvina, a na poziciju biskupa ustoličen je 1477. godine. Od 1484. godine je obnašao i funkciju administratora biskupije u Olomoucu, ali nikada nije bio potvrđen od strane pape. Obje funkcije je obnašao do 1490. godine, kada se, po smrti kralja Matije, povukao s njih, prema Antonín Kalous, „Filipec, Jan,” u *Biografický slovník českých zemí*, 17. sv., *Fi-Fn*, ur. Marie Makariusová (Prag: Academia, 2014), 188 - 189.

¹⁹⁷ MCZ XI 278; thoko (-onis), m. (serb.-croat. tok) - piscis genus, Acipenser huso: vrste ribe, jesetra, prema Marko Kostrenčić, *Lexicon Latinitatis medii aevi Iugoslaviae. Vol. 2, Litterae L-Z* (Zagreb: Izdanje Jugoslavenske akademije znanosti i umjetnosti, 1978): 1189 (dalje: *Lexicon 2*); jesetra [1g] tokhal, prema Hadrovics László i Nyomárcay István, *Horvát-magyar kyszótár* (Budimpešta: Akadémiai Kiadó, 2003): 120; László Bartosiewicz, Clive Bonsall i Vasile Şişu, „Sturgeon fishing in the middle and lower Danube region,” u *The Iron Gates in Prehistory: New perspectives*, ur. Clive Bonsall, Vasile Boroneanţ i Ivana Radovanović (Oxford: BAR International Series 1893, 2008): „Moreover, the Hungarian name for Acipenserids, *tokhal*, could be best translated as ‘case fish’ or, actually, ‘sheathfish’. Although the linguistic evaluation of apparent similarities is beyond the scope of this paper, it may indicate how the perceptions of these two large fish merged in popular mythology.”, 52 (dalje: „Sturgeon fishing”).

¹⁹⁸ Krešimir Fašaić i Jiří Jirásek, „Jesetre (*Acipenseridae*) - relikti prapovijesne ihtiofaune,” *Croatian Journal of Fisheries: Ribarstvo* 58, br. 2 (lipanj 2000): 46 - 49.

haringu, jesetra je u Poljskoj bila pod posebnim kraljevskim privilegijama, a njeni arheološki ostaci najčešće se pronalaze u blizini crkvenih građevina što dodatno ukazuje na njenu ekskluzivnost.¹⁹⁹ U srednjovjekovnoj Ugarskoj, jesetra (moruna) se smatrala kraljem svih riba, a njezino meso ponijelo je epitet kraljevsko. Lovila se u Dunavu, ali i u rijekama koje su se ulijevale u nj (Váh, Maros i Tisza), a Komárom je, od 1518. godine, proglašen kraljevskim područjem lova na jesetre. Lov je bio iznimno naporan i skup posao, što je toj ribi dodatno podizalo cijenu. Najčešće se postavljala mreža, koja je bila napeta između dva drvena stupa. Kada bi se moruna uhvatila, ljudi bi čamcima dolazili do nje, ubili je i izvukli na obalu gdje se riba dalje trančirala i čistila. Nerijetko su se radile i velike zamke (vrše), čija je izgradnja zahtijevala mnogobrojno ljudstvo (*Slika 4*). Podaci iz XVI. stoljeća svjedoče o angažiranju čitavih sela na njihovoj izgradnji. Zauzvrat bi seljaci dobivali ribu kao hranu i pravo na 50% budućeg ulova ribe, izuzev jesetre.²⁰⁰ Uzevši sve navedeno u obzir, nemamo razloga sumnjati da je biskup Osvald prilikom ugošćivanja visokog gosta iz Varadina, na svečanom ručku ponudio upravo jesetru, odnosno morunu, koja je najvjerojatnije bila dostavljena specijalno za tu prigodu iz najbližeg ribolovišta na te riječne grdosije.

4.4. MESO

Danas je u većini razvijenih država svijeta, meso sinonim za hranu. Kada nekoga upitamo što će biti za ručak, prva riječ u odgovoru najčešće je neka vrsta mesa. S druge pak strane, kada bi došlo do nestašice mesa, prva pomisao većine stanovništva bila bi glad.²⁰¹ I u srednjem vijeku meso i proizvodi životinjskog podrijetla (*Slika 5*) igrali su važnu ulogu u prehrani stanovništva svih društvenih slojeva, iako ne u jednakom udjelu. Norbert Elias s pravom tvrdi da se prehrana različitih kućanstava iste regije ponekad više razlikuje od one kućanstava viših društvenih slojeva na širem geografskom prostoru. Viši slojevi i bogatiji pripadnici društva konzumiraju obilne količine mesa, dok ga dio svećenstva svjesno odbija kao dio svoje askeze. Seljaci pak meso konzumiraju u mnogo manjim količinama, prvenstveno zbog neimaštine.²⁰² Naravno, ovo ne možemo smatrati univerzalnim obrascem jer je, ne samo konzumacija mesa, već i prehrana općenito, podložna raznim prirodnim i društvenim utjecajima. Prirodni utjecaji se odnose na sušne godine ili pak pretjerano vlažne,

¹⁹⁹ Makowiecki, „Some remarks,” 240; Prelati su prvenstveno uživali u velikim i svježim ribama poput štuke, lososa i jesetre, prema Richard C. Hoffmann, „A brief history of aquatic resource use in medieval Europe,” *Helgoland Marine Research* 59 (travanj 2005): 23.

²⁰⁰ Bartosiewicz, Bonsall i Şişu, „Sturgeon fishing,” 47 - 51.

²⁰¹ Nick Fiddes, *Meso - prirodni simbol*, prev. Suzana Kovačević (Zagreb: Naklada Jesenski i Turk, 2002), 11 - 21.

²⁰² Norbert Elias, „On the Eating of Meat,” *Food and History* 2, br. 2 (2004): 11 - 12.

potencijalno i poplavne godine, nakon kojih većinom dolaze loše žetve. Osim što ona nužno označava manjak namirnica ljudima, utječe i na životinje jer ih nije moguće u potpunosti othraniti. Samim time količina mesa na stolovima svih društvenih slojeva ne može biti i najčešće nije jednaka onoj u vrijeme plodnih godina.²⁰³ Društveni utjecaji odnosili bi se na namete ili pak ograničenja, koja nisu bila jednaka u svim srednjovjekovnim zajednicama, što direktno utječe na veću ili manju konzumaciju određenih namirnica, pa tako i mesa. Prije no što krenemo u raščlanjivanje mesa po vrstama, važno je napomenuti da srednjovjekovni Europljani perad, koja se najčešće nabavljala od peradara, nisu svrstavali u istu kategoriju s mesom četveronožnih životinja.²⁰⁴ Većinom se konzumira svinjetina, govedina i meso malih preživača (ovce i koze), na što upućuju i arheozoološke analize, dok je perad mnogo rjeđe zastupljena, a najčešće je riječ o mesu kokoši ili uškopljenog pijetla, kopuna. Krupna divljač, iako vrlo rijetko, mogla se naći na seljačkom tanjuru, a viši staleži nerijetko su konzumirali divlje ptice, među kojima posebno mjesto zauzima labud.²⁰⁵

Gledajući iznose navedene u troškovnicima biskupa Osvalda Thuza, najviše novca vezanog uz prehranu utrošeno je na svinje i svinjske proizvode, ukupno 4783 ugarska denara. Međutim, za razliku od, primjerice ribe, za koju izričito navodi da je kupuje, ili stoke koju u više navrata nabavlja za klanje, većina troškova na svinje i njene proizvode ne upućuju na direktnu konzumaciju biskupa ili njegovih podložnika. Već prva natuknica u troškovniku iz 1481. godine, vezana je uz svinje. Naime, biskup je predijalcima Jakovu Pergariću i Blažu Zekoviću oprostio obavezno davanje svinja u vrijednosti od čak 2200 ugarskih denara (*Item pro redemptione porcorum predii in Mihalowcz Jacobo Pergarych et Blasio Zekowych solvi ... flor. XXII.*),²⁰⁶ što je potom naveo kao svoj trošak. Uz to biskup je, po nekom Stjepanu, poslao prepozitu Dominiku i Nikoli Thuzu prasce u vrijednosti od 225 denara,²⁰⁷ 900 denara

²⁰³ Jedini izuzetak mogla bi biti najviša aristokracija, ali je njen udio u ukupnom stanovništvu zanemariv i ne može utjecati na opće prihvaćene obrasce.

²⁰⁴ Ramón A. Banegas López, „Consumption of Meat in Western European Cities during the Late Middle Ages: A Comparative Study,” *Food and History* 8, br. 1 (2010): 64 (dalje: „Consumption of Meat”).

²⁰⁵ Ta raskošna i skupa ptica bila je delikatesa, a bila je omiljena među elitom jer ju je smatrala viteškim simbolom, prema Hugh Willmott, „Cooking, Dining, and Drinking,” u *The Oxford Handbook of Later Medieval Archaeology in Britain*, ur. Christopher Gerrard i Alejandra Gutiérrez (Oxford: Oxford University Press, 2018), 698 (dalje: „Cooking”); U jednom rukopisu iz Engleske XV. stoljeća, opisuje se priprema labuda, od klanja do serviranja. Zanimljivo je da niti jedan dio labuda nije ostao neiskorišten, uključujući čak i krv koja je poslužila kao baza za umak, prema Christopher Roman, „What Did Medieval People Eat?,” u *Misconceptions About the Middle Ages*, ur. Stephen J. Harris i Bryon L. Grigsby (New York, London: Routledge, 2007), 163 (dalje: „What Did”).

²⁰⁶ MCZ XI 250.

²⁰⁷ MCZ XI 267 (*Item feria tertia post festum beate Elizabethae misi domino Dominico preposito albensi et Nicolao Twz per Stephanum, quosdam porcos, et eidem pro expensis conduccionis porcorum eciam dedi sol ... II^oXXV.*).

je poslao Nikoli Ivanoviću za ispašu svinja,²⁰⁸ a još 25 ugarskih denara je dano za trošak prijevoza svinja u *Crachynowcz*.²⁰⁹ Ta četiri troška zajedno vrijede 3350 ugarskih denara, čak 70% ukupnog iznosa vezanog uz svinje ili svinjske proizvode navedene u troškovnicima, a ne upućuju na to da su se ti proizvodi nalazili na biskupovu stolu ili u tanjurima njegovih podložnika. Preostala 1433 denara potrošena su većinom na nabavku masti, za koju je u nekoliko navrata navedeno da je poslužila za proizvodnju svijeća (ukupno 139 ugarskih denara).²¹⁰ Naravno, to ne znači da biskup i njegovi sustolnici nisu često konzumirali svinjsko meso i ostale svinjske proizvode, već da svinjetinu biskup nije morao posebno nabavljati jer ju je dobivao desetinom.²¹¹

Christopher Roman svinju smatra “glavnom zamjenom” siromašnim ljudima za ovcu i govedo.²¹² Osim što godišnje rađa više od jedne jedinke, svinja je značajna zbog svoje iskoristivosti. Svi dijelovi svinje su jestivi, pa čak i krv od koje se proizvode krvavice. Najznačajnija je bila zbog mesa od kojeg su se radile kobasice i ostali suhomesnati proizvodi, koji su bili jedna od glavnih prehrambenih namirnica tijekom dugih zimskih mjeseci. Viši slojevi svinjsko meso su najčešće pekli, dok su ga seljaci pretežno kuhali. Omiljene su im bile iznutrice, noge, usta, pluća, jetra ili mozak, a o popularnosti tripica svjedoči i podatak o osnivanju specijaliziranih obrta u srednjovjekovnoj njemačkoj, namijenjenih njihovoj preradi i prodaji.²¹³ Srednjovjekovne svinje bile su manje od današnjih, a izgledom su umnogome podsjećale na divlje svinje, s kojima su se često parile tijekom jesenjih mjeseci kada su ih seljaci vodili na žirenje u šume. Uzgajale su se lokalno, za vlastite potrebe, a pošto im je bilo potrebno mnogo vode i žira, učestale su u domaćinstvima koja su bila u blizini močvarnih područja.²¹⁴ Kao i ovce, svinje su se većinom klale u kući, a ako bi se njihovo meso kupovalo

²⁰⁸ MCZ XI 270 (*Item per Georgium literatum de Iwanich pro pascuis porcorum misi Nicolao Iwanowych sol ... VIII^c*), najvjerojatnije je riječ o žirenju svinja.

²⁰⁹ MCZ XI 270 (*Item feria quarta misi .porcos quosdam ad Crachynowcz et ad conduccionem illorum dedi expensas ... sol. XXV.*).

²¹⁰ MCZ XI 269 (*Item pro parandis candelis, quas etiam ceperunt cum domino et Chasme exposuerunt, emi sepum ... F.*), 273, 274, 279

²¹¹ Desetina svinja bila je jedna od najvažnijih naturalnih daća, a ubirala se jednom godišnje. Kmetovi na biskupskim vlastelinstvima bili su dužni biskupu predati svaku deset svinju, a u slučaju da ih je kmet posjedovao manje od deset, stvarale su se desetinske grupe od više kmetova. Biskupovi decimatori uzimali bi po jednu svinju na njih deset, a kmetovi bi se dogovarali oko naknade onome čija je svinja bila oduzeta. Ta desetina bila je djelomično i novčana daća jer je kmet za svaku svinju koja nije ulazila u naturalni obračun, morao platiti određenu svotu u novcu. Novac dobiven desetinjanjem svinja nazivao se *redemptio porcorum* (otkup svinja). U provincijama zagrebačkog biskupa tako je 1480. godine ukupna vrijednost desetine svinja iznosila 330 forinti (33000 ugarskih denara), a godinu kasnije 180 forinti i 27 denara (18027 ugarskih denara), prema Adamček, *Agrarni odnosi*, 116 - 119.

²¹² Roman, „What Did,” 162.

²¹³ Rösener, *Peasants*, 97 - 98.

²¹⁴ Kyra Lyublyanovics, „Before the Cattle Trade. Animals and People in Muhi, a Medieval Hungarian Village” (MA. Thesis, Central European University, 2008), 68 - 69 (dalje: „Before the Cattle”).

kod mesara, najčešće bi se, za razliku od govedine, dobivalo s kostima.²¹⁵ Da se životinje nisu klale samo na selu, već i u gradovima, saznajemo iz već spomenutog inventara suknara Mihovila Petrovog. U njegovoj konobi se nalazila klada za rasijecanje mesa, kuka za vješanje mesa i kamenica s odvodom na dnu kroz koji je otjecala krv.²¹⁶ Pošto su svežderi, svinje su imale i ulogu gradskih čistača. Najzanimljiviji je primjer Zadra u kojemu su svinje reda sv. Antuna, noseći zvonce oko vrata, jele gradsko smeće, većinom u blizini tržnice i za vrijeme sajмова.²¹⁷ Ipak, u većini gradova istočne obale Jadrana, bilo je zabranjeno držati svinje i druge životinje u gradu. Zbog “čistoće i ugleda grada”, piše u Riječkom statutu, nitko se ne smije usuditi držati svinje ili krmače koje bi raštrkano hodale ulicama, bilo po danu ili po noći, pod prijetnjom kazne od 20 soldina.²¹⁸ Da su svinje bile svakodnevica i u drugim gradovima Europe, svjedoči podatak o brojnim zabranama držanja svinja na gradskim ulicama, koje je belgijski grad Gent raspisivao skroz do kraja XVIII. stoljeća.²¹⁹ Unatoč tome, bilo je urbanih sredina koje su dozvoljavale držanje životinja, prvenstveno svinja, u gradu tijekom zimskih mjeseci.²²⁰

Osim što su bile obilan izvor svježeg mesa, svinje su bile važne zbog suhomesnatih proizvoda kao što su šunka, slanina i kobasice. Zapisi iz Istre XVII. i XVIII. stoljeća, svjedoče o njihovoj popularnosti. Najviše se cijene slanina, pršut, sušeni svinjski jezik i svježe posoljena slanina, a čuvaju se u posebnim škrinjama od jelovine.²²¹ Naša pretpostavka je da se ukus i način skladištenja namirnica novovjekovnih stanovnika Istre, ne razlikuje previše od njihovih srednjovjekovnih predaka. Također, prije osmanske opsade Sigeta, Nikola Zrinski utvrdu je opskrbio većim brojem goveda i svinja za klanje, žitaricama, brašnom,

²¹⁵ Anton Ervynck i Wim Van Neer, „Beef, pork and mutton: An archaeological survey of meat consumption in medieval and postmedieval towns in the southern Low Countries (Flanders & Brussels, Belgium),” *Quaternary International* 480 (prosinac 2017): 68 (dalje: „Beef, pork and mutton”).

²¹⁶ Janeković Römer, „Udobni dom,” 24; Čini se da se Mihovil oglušio na odredbe Zadarskog statuta koji, kao i mnogi drugi dalmatinski statuti brani držanje i klanje životinja u gradu. Prvo se životinja koja se planirala zaklati trebala donijeti na mesni trg gdje bi se na nju platilo namet, a potom bi se odvela na klanje u klaonicu ili mesnicu, koje su u većini slučajeva bile smještene na rubu grada, prema Fabijanec, „Od tržnice do luke,” 199 - 200.

²¹⁷ Muške svinje reda sv. Antuna su, prema običaju, bile klane u studenom, a krmače u prosincu. Njihovo meso bi se podijelilo najsiriomašnjima, a potom bi se odabirale nove “čistače svinje,” prema Fabijanec, „Od tržnice do luke,” 201.

²¹⁸ Marija Karbić, „*De porcis, canibus, piscibus...* Životinje u srednjovjekovnim pravnim spomenicima s područja Kvarnera,” u *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić (Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015), 66.

²¹⁹ Ervynck i Van Neer, „Beef, pork and mutton,” 71.

²²⁰ U Splitu je svinje bilo dozvoljeno držati od blagdana Svih Svetih pa sve do poklada, dok je na Korčuli držanje svinja bilo omogućeno od blagdana sv. Mihovila do Božića, prema Gordan Ravančić, „Životinje u statutarnim odredbama i svakodnevici srednjovjekovnih dalmatinskih komuna,” u *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić (Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015), 108.

²²¹ Tatjana Bradara i Ondina Krnjak, *Temporis signa: arheološka svjedočanstva istarskog novovjekovlja* (Pula: Arheološki muzej Istre, 2016), 107.

mahunarkama i grahoricama za variva, usoljenom ribom i brojnim dimljenim mesom, prvenstveno slaninom.²²² Troškovnici zagrebačkog biskupa Osvalda, kao jedini suhomesnati proizvod, spominju upravo slaninu, jednom prigodom i to prilikom odlaska brijača (*rasorem*) Blaža u Pečuh (*Pechwaradin*), vjerojatno biskupu koji je ondje bio na putu, a osim slanine, Blaž je nosio još neke stvari. Za troškove puta dano mu je 50 ugarskih denara.²²³ Ipak, najvažniji svinjski proizvod bila je mast. Osim što je bila nezaobilazna pri kuhanju, što potvrđuje njezina prisutnost u većini srednjovjekovnih recepata,²²⁴ siromašniji slojevi društva često su je konzumirali namazanu na kruh.²²⁵ Biskup Osvald na nabavku masti (*sepum*)²²⁶ za kuhinju potrošio je 1294 ugarska denara. Pretpostavljamo da se mast nabavljala u većim količinama svega nekoliko puta godišnje, na što nas upućuju samo četiri zapisa, prilikom kojih je isplaćena veća količina novca. Krajem siječnja 1481. godine, za potrebe dvora nabavljena je mast za 154 ugarska denara, a nešto više od godinu dana kasnije, početkom veljače 1482. godine, u Gumniku je kupljena mast za 140 denara.²²⁷ Početkom lipnja 1482. godine, od čazmanskih mesara (*carnificibus chasmensibus*) u dvoru, kupljena je mast u vrijednosti od čak 600 ugarskih denara.²²⁸ Svega nekoliko dana poslije, u Gumnik je, uz olovo, željezo i sumpor, poslana i posuda masti vrijedna 4 forinte (400 ugarskih denara).²²⁹ Pretpostavljamo da je riječ o dijelu masti nabavljenoj nekoliko dana ranije, ali s obzirom na to da nigdje u dokumentu to izrijekom nije navedeno, ne možemo isključiti mogućnost njene ponovne nabave. U kuhinji biskupovih kuhara prevladavala je svinjska mast, ali s obzirom na nabavku ulja i maslaca, iako u značajno manjim količinama, možemo ustvrditi da se hrana pripremala i s drugim vrstama masnoće.

²²² Varga, *Hrana*, 148 - 149.

²²³ MCZ XI 263 (*Item miseram Blasium rasorem cum lardis et aliis rebus ad Pechwaradinum et dedi ei expensas ... sol. L.*).

²²⁴ Mišljenje Melitte Weiss Adamson je da je svinjska mast „neosporan kralj srednjeg vijeka” kada govorimo o masnoćama, prema Weiss Adamson, *Food*, 67.

²²⁵ Roman, „What Did,” 162.

²²⁶ *sepum*, *seppum*, n., *sepo* (-onis), m. - *sebum*, *adepts*: loj, mast, prema Kostrenčić, *Lexicon* 2, 1075. Unatoč tome što Kostrenčić piše da termin *sepum* može označavati i loj i mast, mi smo se priklonili potonjem upravo zbog već navedenog značaja svinjske masti u srednjovjekovnoj kuhinji.

²²⁷ MCZ XI 251 (*Item emi sepum pro necessitate castris ... sol. I^{LIII}*.), 272 (*Item sabbato in festo Apolonie ad castrum Gemlech emi sepum ... sol. I^{XL}*).

²²⁸ MCZ XI 283 (*Item feria quarta post festum Visitacionis emi a carnificibus chasmensibus sepum ad castrum ... sol. VI^e*).

²²⁹ MCZ XI 283 (*Misit in uno vase de sepo, pro ... flor. IIII*).



Slika 5 - Pieter Brueghel mlađi: Jesen

Iznimno prehrambeno važna i pri radu korisna životinja jest govedo. Jedan od glavnih razloga njegove domestifikacije zasigurno je bila snaga, koja je olakšala obavljanje poljoprivrednih, ali i građevinskih poslova. Također, količina mesa dobivenog od jedne tako velike životinje je golema. Kao i kod svinje, jestivi su gotovo svi dijelovi, uključujući unutarnje organe, pa čak i kravlje vime. Seljaci su tijekom srednjeg vijeka imali manji broj krava od svinja, najčešće jednu po domaćinstvu.²³⁰ Izuzev iskorištavanja pri radu i mesa, govedo je bilo značajno i zbog sekundarnih proizvoda: mlijeka, mliječnih proizvoda (maslac, sir), kože i gnoja.²³¹ Upravo zbog goleme iskoristivosti, mlade jedinke se u srednjem vijeku iznimno rijetko koriste u prehrani. Za razliku od svinja i ovaca, koje su se uzgajale lokalno, govedina je najčešće dolazila iz udaljenijih krajeva.²³² Ugarska, u kojoj je kamen temeljac

²³⁰ Weiss Adamson, *Food*, 31.

²³¹ Tajana Trbojević Vukičević, „Govedo - osnova stočarstva na lokalitetu Josipovac Punitovački-Veliko polje I,” u *Josipovac Punitovački-Veliko polje I: zaštitna arheološka istraživanja na trasi autoceste A5: eneolitičko, brončanodobno i srednjovjekovno naselje*, ur. Lea Čataj (Zagreb: Hrvatski restauratorski zavod, 2009), 284 (dalje: „Govedo”); Za neke kulture poput pšenice, gnojivo je bilo toliko važno da ga je nadzirao sam posjednik, u Braudel, *Strukture*, 114.

²³² Eryvynck i Van Neer, „Beef, pork and mutton,” 71.

srednjovjekovne konzumacije mesa bilo govedo,²³³ od XIII. stoljeća njegov je glavni izvoznik. Do početka XVI. stoljeća, godišnji izvoz goveda je iznosio 10000 grla u Veneciju i 50000 grla u Austriju i južnu Njemačku, a oko 1500. godine tri milijuna ugarskih grla hranilo je četiri milijuna ljudi, koji su godišnje jeli oko 66 kg goveđeg mesa po osobi.²³⁴

Osvald je izrijekom goveđe meso nabavio samo pet puta za ukupnu svotu od 344 ugarska denara. Na blagdan Uzašašća Gospodnjeg, 5. svibnja 1481. godine, biskup je objavio govedinu nabavljenu za 18 denara.²³⁵ Nešto kasnije se u troškovnicima autor ponovno vraća na isti datum navodeći da je taj dan biskupov sufragan u Čazmi s biskupovim slugama organizirao veliki objed za siromašne, na kojemu je priređena govedina nabavljena za 179 denara.²³⁶ Tri tjedna po blagdanu Uzašašća, na blagdan Tijelova 26. svibnja, u Čazmi je biskup ugostio kaštelana Martina iz Drenovca (*Darnowcz*), također mu posluživši goveđe meso nabavljeno za samo 4 ugarska denara.²³⁷ Kupovina govedine navodi se još dva puta. Prvi put je u prosincu 1481. godine kupljeno za 29 ugarskih denara po biskupovu povratku iz Čazme, a posljednji put 1. svibnja 1482. kada je zbog nekog posla biskup objavio u Čazmi sa Stjepanom Čuporom, govedinu kupljenu za 4 denara.²³⁸ Ne uzimajući u obzir nabavku 28 volova koji su trebali dopremiti materijal za izgradnju zagrebačke prvostolnice, živa goveda navode se još dva puta. U utorak nakon Uskrsa, 18. travnja 1482. godine, u Pečuh (*Pechwaradin*) je poslan Petar Oroz radi nekih goveda i za troškove mu je dano 70 ugarskih denara.²³⁹ Krajem istog mjeseca u Zdence je poslao velikog Antonija radi nabavke goveda i za troškove mu dao 40 denara.²⁴⁰ Jesu li ta goveda nabavljena zbog rada ili zbog mesa, ne možemo znati. S obzirom na to da samo nekoliko dana nakon nabavke goveda u Zdencima, biskup ugošćuje Stjepana Čupora i kupuje goveđe meso, pretpostavljamo da govedo iz Zdenaca nije odmah zaklano i iskorišteno za prehranu ili uopće nije niti stiglo do Čazme. Uzimajući u obzir sve navedeno, ne možemo tvrditi da je biskup često konzumirao govedinu.

²³³ Lyublyanovics, „Before the Cattle,” 63.

²³⁴ O golemoj konzumaciji govedine u kasnom srednjem vijeku svjedoči i podatak da je u Kölnu devedesetih godina XV. stoljeća, zaklano šest do osam tisuća goveda godišnje na 30000 stanovnika, u Hoffmann, „Frontier,” 137 - 139.

²³⁵ MCZ XI 258 (*Item eodem die emi carnes bovinas pro mensa domini ... sol. XVIII.*).

²³⁶ MCZ XI 264 (*Item a festo Ascensionis Domini propria facta occurrancia cum domino suffraganeo et aliis familiaribus domini Reverendissimi, aliquocius debui esse Chas(m)e, et eciam certis festis diebus comisi dare prandia pauperibus, ad que successive emeram carnes bovinas ... sol. I^oLXXIX.*).

²³⁷ MCZ XI 260 (*Item in festo Corporis Christi habui Chasme in prandio Martinum castellanum de Darnowcz, ideo carnes bovinas emi ... sol. III.*).

²³⁸ MCZ XI 268 (*Item dum dominus venerat Chasmam emi carnes bovinas ... sol. XXIX.*), 277 (*Item cum domino Stephano Chwpor pro quibusdam negaciis habuimus quandam dietam Chasme, et emi carnes bovinas ... sol. III.*).

²³⁹ MCZ XI 276 (*Item feria tertia misi Petrum Oroz pro quibusdam bobus ad Pechwaradinum, et eciam ad quedam facta circa Matheum castellanum, et ad expensas dedi ei ... sol. LXX.*).

²⁴⁰ MCZ XI 277 (*Item eodem tempore miseram ad nundinas Izdencz Anthonium magnum pro emendis bobus et ad expensas dedi ei ... sol. XL.*).

Melitta Weiss Adamson smatra da je govedina bila grubo i jeftino meso, koje kao takvo nije bilo pretjerano popularno među višim slojevima društva.²⁴¹ Na temelju troškovnika, govedina, iako nemamo navedeno o kojoj se količini radi, nije preskupa, a da nije smatrana ekskluzivnom namirnicom dokaz je i objed priređen za siromašne na Uzašašće 1481. godine. Ipak, biskup je povremeno konzumirao govedinu, a očito ju je posluživao i gostima (kaštelan Martin i Stjepan Čupor). Također, za pretpostaviti je da su svi volovi nabavljeni za rad na katedrali, kao i sva ostala goveda, prije ili poslije bila zaklana i pojedena.²⁴² Vrlo je lako moguće da su bila poslužena siromašnima, ali nije isključeno niti da je biskup sa svojim sustolnicima, jeo govedinu, iako vjerojatno dijelove koji su se smatrali cijenjenijima. Prema Hansu-Peteru Uerpmannu postoje tri razreda kvalitete, a najkvalitetnijim dijelovima većinom su smatrani oni s najviše mesa. Prvi razred tako čine prednje noge, plećke, predio zdjelice i dijelovi uz kralježnicu, izuzev repa. Stražnje noge, lubanja s mozgom, rebra i prsa smatrana su nešto manje kvalitetnijim mesom i spadaju u drugi razred, dok rep, kosti lica i papci imaju meso najlošije kvalitete i spadaju u posljednji, treći razred.²⁴³ Ova kategorizacija dobra je početna točka, ali ne može poslužiti kao opća odrednica jer zasigurno i način konzumacije mesa ovisi o geografskom i kulturnom kontekstu.²⁴⁴

Mali preživači, ovce i koze, izrijeckom se ne spominju u troškovnicima biskupa Osvalda, ali pretpostavljamo da se kriju iza termina *pecus*, koji smo mi prevodili kao stoka.²⁴⁵ Međutim, s obzirom na to, da pri nabavci goveđeg mesa ili goveda uvijek koristi termin *bos*, a pri troškovima na svinje termin *porcus*, čini nam se lako mogućim da se termin *pecus* odnosi upravo na male preživače, prvenstveno na ovce. Njihovo meso nerijetko je bilo najskuplje svježije meso srednjovjekovnih tržnica, često skuplje od janjetine i junetine, a posebno cijenjeno je bilo meso životinje između tri i pet godina starosti.²⁴⁶ Ovčatina je iznimno popularna bila u južnoj Europi, posebice u Kataloniji. Zbog povećane potrošnje mesa u

²⁴¹ Weiss Adamson, *Food*, 31; Trendovi su se očito promijenili u narednim godinama jer je govedina u XVI. stoljeću najskuplje meso na tržnicama, a konzumirali su je imućniji građani kako bi se razlikovali od siromašnijih. Oni su pak najčešće jeli ovčetinu kako bi se razlikovali od seljaka, koji su pretežno konzumirali sušenu svinjetinu, prema Sarti, *Živjeti u kući*, 201.

²⁴² Ipak, treba biti oprezan jer su prilikom arheoloških istraživanja Starih Perkovaca pronađena tri ukopa domaćih životinja, dva ukopa goveda, od čega je ukop mladog goveda pronađen u kovačnici, te jedan ukop konja, više u Ana Azinović Bebek, Ivana Hirschler Marić i Andrej Janeš, „Stari Perkovci-Sela, ruralno naselje 14. stoljeća,” u *Srednjovjekovna naselja u svjetlu arheoloških izvora*, ur. Tajana Sekelj Ivančan et al. (Zagreb: Institut za arheologiju, 2017): 347 (dalje: „Stari Perkovci-Sela”).

²⁴³ Hans-Peter Uerpmann, „Animal Bone Finds and Economic Archaeology: A Critical Study of 'Osteo-Archaeological' Method,” *World Archaeology* 4, br. 3 (veljača 1973): 316.

²⁴⁴ Lyublyanovics, „Before the Cattle,” 94.

²⁴⁵ *pecus*, *oris* n. - blago, sitna stoka, ovce, koze, svinje, stado stoke, domaće životinje, prema Jozo Marević, *Latinsko-hrvatski enciklopedijski rječnik. Sv. 2, M-Z* (Zagreb: Matica Hrvatska, 2000): 2249; *pecus*, *pecoris*, *n.* - blago (*osob.* sitno), prema Milan Žepić, *Latinsko-hrvatski ili srpski rječnik* (Zagreb: Školska knjiga, 1979): 186.

²⁴⁶ Weiss Adamson, *Food*, 31 - 33.

Barceloni XV. stoljeća, uveden je poseban porez. Prethodila mu je opsežna studija prema kojoj je čak 80% konzumiranog mesa bilo ovčjeg podrijetla. Svi su jeli ovčeginu, od najviše aristokracije, pa do običnog puka. Bila je uobičajeno jelo čak i u bolnicama, dok se na kraljevom tanjuru nalazila gotovo svakodnevno.²⁴⁷ Noge su smatrane najboljim dijelom životinje, o čemu svjedoči i gozba burgundskog vojvode Filipa III., jedna od najvećih u srednjem vijeku, a na kojoj je, između ostalog, bilo posluženo i 1600 ovčjih nogu.²⁴⁸ Osim zbog mesa, ovce su se, od svoje domestikacije prije desetak tisuća godina, uzgajale i radi mlijeka, sira i vune.²⁴⁹ Zbog velike iskoristivosti, u većini zapadne Europe, rijetko su ubijane mlade.²⁵⁰ Osim ovce, pod male preživace spada i koza, koja je u nekim dijelovima ugarske prozvana "kravom siromašnih" jer u odnosu na svoju veličinu, daje obilne količine mlijeka. Sposobna je preživjeti vrlo teške životne uvjete, pa se pretpostavlja da je u srednjovjekovnim kućanstvima mogla biti učestalija nego što se do sada vjerovalo. Problem detaljnije analize, barem što se osteologije tiče, je velika sličnost između kostiju ovce i koze.²⁵¹

Kao što je ranije navedeno, izrijeком ovce ili koze biskup nije nabavljao, ali odlučili smo pod terminom *pecus* voditi upravo male preživace. Najveća nabavka zbila se krajem travnja 1481. godine, na sajmu u Sredicama (*Zerdahel*). Tada je za biskupa Sypek kupio pet grla spremnih za klanje za 443 ugarska denara (*Item in nundinis Zerdahel feci per Sypek emere quinque peccora mactabilia domino reverendissimo ... sol. III^eXLIII.*).²⁵² Nekoliko tjedana kasnije, u subotu 14. svibnja, dan prije svetkovine Duhova, nabavljena su dva grla za klanje u vrijednosti od 240 denara.²⁵³ Na godišnjem sajmu u Ivaniću, nakon Uskrsa (16. travanj) 1482. godine, kupljena su tri grla za klanje u vrijednosti od 410 denara, te su dopremljena u dvor.²⁵⁴ Već smo naveli da je biskup Osvald u svibnju 1482. godine, ugostio varadinskog biskupa Jana Filipeca. Sljedeći navode u troškovnicima, čini se da se varadinski biskup u Zagrebu zadržao nešto duže jer mu je oko blagdana Duhova (4. lipanj) priređen još

²⁴⁷ Banegas López, „Consumption of Meat,” 71 - 72.

²⁴⁸ Na gozbi održanoj 17. veljače 1454. godine, tema je bila pad Carigrada pod osmansku vlast godinu dana ranije. Poslužena je golema količina hrane: 9000 štruca bijelog kruha, 4800 gurmanskih kruhova, 3600 litara vina, 240 litara začinenog vina *hipocrasa*, 800 pilećih pita, 1600 svinjskih pečenki, jednako toliko komada pečene teletine i isto toliko već navedenih ovčjih nogu, 600 jarebica, 400 čaplji, 36 paunova, još 400 komada drugih divljih ptica, 1400 zečeva, a još je šest konja nosilo slatkiše, više u Weiss Adamson, *Food*, 166.

²⁴⁹ O važnosti vune i trgovine njome, koja je sezala sve do naših krajeva, svjedoči i trgovački pečat njemačkog distributera engleskog sukna pronađen na Bariloviću, više u Petar Sekulić, „Metalni nalazi,” u *Stari grad Barilović: deset godina arheoloških istraživanja*, ur. Ana Azinović Bebek i Marijana Krmpotić (Zagreb: Hrvatski restauratorski zavod, 2014), 69.

²⁵⁰ Eryvynck i Van Neer, „Beef, pork and mutton,” 70.

²⁵¹ Lyublyanovics, „Before the Cattle,” 70.

²⁵² MCZ XI 257.

²⁵³ MCZ XI 260 (*Item eotunc feci emere duo peccora mactabilia ... sol. II^eXL.*).

²⁵⁴ MCZ XI 277 (*Item post festum Pasce in foro annuali in Iwanych feci emere tria peccora mactabilia, que sunt exposita in castro ... sol. III^eX.*).

jedan bogat objed. Osim mnogobrojnih začina, voća i povrća, o čemu će riječi biti nešto kasnije, Osvald je za 130 ugarskih denara, u Ivaniću nabavio i jedno grlo za klanje, koje je dopremljeno u Zagreb (*Item feci emere in Iwanich unum pecus mactabile, quod fuit missum Zagrabiam ... sol. I^oXXX.*).²⁵⁵ Za razliku od starijih ovaca, koje su se pretežno klale u jesenjim mjesecima, proljeće je bila sezona janjetine, pogotovo u razdoblju oko Uskrsa.²⁵⁶ Usporedivši datume Osvaldove nabavke grla stoke, čini nam se mogućim da je riječ upravo o janjcima. Prosječna cijena jednog janjca bi prema navedenom iznosila oko 111 ugarskih denara, iako je primijećena velika razlika u cijeni između nabavke pet grla u travnju 1481. godine, kada je za jedno bilo potrebno izdvojiti malo više od 88 denara i travnja naredne godine, kada se cijena kretala oko 136 ugarskih denara. Sve to nas ipak upućuje na određen oprez jer bi prema navedenom, janje bilo skuplje od goveda, koja su nabavljana za prosječnu cijenu od 55 ugarskih denara.²⁵⁷ Također, prosječna cijena janjeta u dalmatinskim komunama iznosila je samo 16 solida, dok su se za jarića morala izdvojiti 24 solida, za mliječnu kozu 36 solida, a za kastriranog ovna čak 40 solida.²⁵⁸

Govoreći o konzumaciji mesa kroz povijest bilo bi neodgovorno uzeti u obzir samo informacije dobivene iz pisanih izvora. Životinjski ostaci, prikupljeni arheološkim istraživanjima te osteološki obrađeni, upotpunjuju našu sliku.²⁵⁹ *Tablica 1* sadrži postotke životinjskih ostataka po vrstama, pronađenim na arheološkim lokalitetima kasnog srednjeg vijeka u Hrvatskoj. Važno je naglasiti da kosti iz arheološkog sloja većinom nisu dobro sačuvane i vrlo je teško odrediti kojoj vrsti životinje određen fragment pripada. U tablici su prikazani postoci sa sigurnošću određenih arheoloških ostataka:

²⁵⁵ MCZ XI 279.

²⁵⁶ Weiss Adamson, *Food*, 33; u francuskom gradu Carpentrasu je tijekom XV. stoljeća u ožujku i u razdoblju Uskrsa, janjetina, od ukupne količine prodanog mesa, zauzimala čak 94%, više u Banegas López, „Consumption of Meat,” 81 - 82.

²⁵⁷ 28 volova kupljenih za 5500 ugarskih denara, a korištenih za dopremanje materijala pri gradnji zagrebačke prvostolnice nisu uračunata u prosječnu cijenu jer su, zbog velike korisnosti pri radu, volovi bili mnogo skuplji. Prosječna cijena jednog vola iznosila je gotovo 200 ugarskih denara.

²⁵⁸ Fabijanec, „Uloga životinja,” 98.

²⁵⁹ Snježana Kužir i Tatjana Trbojević-Vukičević, „Životinjski nalazi s arheološkog lokaliteta Torčec - Gradić,” *Podravina: časopis za multidisciplinarna istraživanja* 3, br. 6 (studen 2004): „Pri arheozoološkoj analizi važno je ne zanemariti podatak da dio materijala iz proteklih vremena nije nikad iskopan, da je veći dio nepovratno uništen tijekom vremena te da dio životinja koje su nekad živjele nisu nikad ni pokopane. Upravo tim procesima prijelaza organske tvari iz biosfere u litosferu bavi se posebna znanstvena disciplina: tafonomija (grč. taphos = pokop, nomos = pravilo, zakon). Začeci te discipline su u paleontologiji, no i u sklopu arheozoologije ima veliku važnost kroz fokusiranje prije i poslije pokopnih podataka o životinjama, odnosno u razmatranju jesu li nalazi kojima raspolažemo pohranjeni kao rezultat djelovanja čovjeka ili rezultat djelovanja različitih prirodnih procesa. Nadalje, mehaničke alteracije koje uključuju strukturne i/ili morfološke promjene originalne kosti mehaničkim ili fizikalnim procesima jedan su od osnovnih tafonomskih učinaka kojima se pridaje velik značaj pri arheozoološkoj analizi,” 116 - 117 (dalje: „Životinjski nalazi”).

Tablica 1 - Omjer koštanih ostataka po vrstama na arheološkim lokalitetima

	SVINJA	GOVEDO	MALI PREŽIVAČI	PERAD/ PTICE ²⁶⁰	DIVLJAC	RIBE	OSTALO ²⁶¹
BARILOVIĆ ²⁶²	12,61%	56,89%	17,87%	1,58%	6,17%	0,07%	3,93%
BENTEŽ ²⁶³	46,86% ²⁶⁴	20,2%	19,26%	6,73%	/	/	6,73
CESARGRAD ²⁶⁵	28,04%	45,38%	3,3%	16,61%	5,91%	0,73%	0,03%
ČANJEVO ²⁶⁶	34,64%	36,96%	6,15%	10,22%	7,64%	0,34%	4,08%
GORBONOK ²⁶⁷	40,69%	45,13%	2,52%	3%	8,64%	/	/
KNIN ²⁶⁸	3,19%	44,02%	35,84%	0,28%	4,36%	/	12,22%
KOBILIĆ 1 ²⁶⁹	34,1%	25,81%	29,95%	2,76%	3,68%	/	3,68%
MEKIŠ - ZGRUTI ²⁷⁰	52,56%	22,35%	6,64%	6,94% ²⁷¹	8,45%	1,51%	1,51%
STARI PERKO- VCI - SELA ²⁷²	30,79%	37,12%	6,7%	9,23%	2,35%	0,21%	13,31% ²⁷³
TORČEC ²⁷⁴	40,24%	39,02%	7,31%	7,92%	2,43%	/	3,08%
TORČEC - OKOLICA ²⁷⁵	26,4%	29,6%	5,9%	/	/	/	38,1%

²⁶⁰ Zajedno su prikazani postoci i domaćih životinja (npr. kokoš) i divljih ptica.

²⁶¹ U ovu kategoriju spadaju neodređene kosti velikih preživača, konji, magarci, domaći psi, glodavci, ali i ostaci dabra, kornjača i sl.

²⁶² Kučko i Trbojević Vukičević, „Procjena prehrambenih navika,” 112 - 114.

²⁶³ Tajana Trbojević Vukičević, „Arheozoološka analiza kasnosrednjovjekovnog naselja,” u *Beketinci Bentež: naselja iz eneolitika, ranoga i kasnoga srednjeg vijeka*, ur. Kornelija Minichreiter (Zagreb: Institut za arheologiju, 2013), 364 - 365.

²⁶⁴ Na lokalitetima Bentež, Čanjevo i Virovitica zbog oštećenosti kostiju nije bila moguća provedba osteometrijske analize kojom bi se razlučile kosti domaće od divlje svinje, te su u postocima objedinjene obje vrste.

²⁶⁵ Andrej Janeš, „Burg Cesargrad: povijesno-arheološka analiza,” *Portal: godišnjak Hrvatskoga restauratorskog zavoda* 5 (prosinac 2014): 44 - 45 (dalje: „Burg Cesargrad”).

²⁶⁶ Štilinović i Trbojević Vukičević, „Arheozoološka analiza,” 253 - 255.

²⁶⁷ Robert Čimin, *Vlastelinstvo Gorbonok* (Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 2017), 36 - 37 (dalje: *Vlastelinstvo Gorbonok*).

²⁶⁸ Katarina Gugo Rumštajn, Ana Štilinović i Tajana Trbojević Vukičević, „Srednjovjekovni kompleks na položaju Podgrađe u Kninu - rezultati arheozoološke analize koštanog materijala,” u *Jurišićev zbornik : zbornik radova u znak sjećanja na Mariju Jurišića*, ur. Luka Bekić (Zagreb, Zadar: Hrvatski restauratorski zavod, Međunarodni centar za podvodnu arheologiju, 2009), 364 - 365.

²⁶⁹ Nikolina Antonić i Kyra Lyublyanovics, „Prilog proučavanju gospodarstva i prehrambenih navika u Turopolju u 13. stoljeću – životinjski ostaci s nalazišta Kobilić 1,” *Zbornik Odsjeka za povijesne znanosti Zavoda za povijesne i društvene znanosti HAZU* 34 (prosinac 2016): 30.

²⁷⁰ Čimin, *Vlastelinstvo Gorbonok*, 36 - 37.

²⁷¹ Na lokalitetima Kloštar Podravski - Gorbonok i Mekiš - Zgruti (oba naselja su spadala pod vlastelinstvo Gorbonok) uočeno je više ostataka divljih ptica od domaće kokoši. I dok je u Gorbonoku otprilike podjednaka situacija s 12 primjeraka kokoši i 13 divljih ptica, u Mekiš - Zgrutiju prevladavaju divlje ptice sa 17 primjeraka, naspram šest domaće kokoši, Ibid 36 - 37.

²⁷² Azinović Bebek et al. „Stari Perkovi-Sela,” 357 - 359.

²⁷³ U Starim Perkovicima veća je prisutnost konjskih ostataka, koji su, poput goveda, služili za vuču, a s obzirom na tragove ureza na dijelu njihovih kostiju, nije isključeno niti njihovo korištenje u prehrani stanovništva, Ibid 358.

²⁷⁴ Kužir i Trbojević Vukičević, „Životinjski nalazi,” 119.

VIROVITICA ²⁷⁶	9,17%	78,9%	6,42%	2,75%	2,74	/	/
BURG VRBOVEC ²⁷⁷	20,68%	9,47%	66,14%	/	3,71%	/	/
ŽMINJ KAŠTEL ²⁷⁸	13,15%	18,94%	62,63%	3,15%	/	/	2,13%

Iz tablice se potvrđuje naša pretpostavka da su svinjetina i govedina najučestalije vrste mesa na kontinentu, dok su u blizini obalnog područja (Knin i Žminj) dominantni mali preživači. Osim burga u Vrbovcu, jedine iznimke su nalazišta Koblić 1 u Turopolju, gdje su mali preživači zastupljeni s gotovo 30%, te Stari grad Barilović, na kojemu su, prema arheološkim izvorima, ovce i koze bile nešto češće na jelovniku od svinjetine. Ovdje valja upozoriti i na razlike, ne samo između gradskih naselja i sela, već i na razlike između tipova sela. Prema Sándoru Bökönyu u prvom tipu sela prevladava govedo u prehrani, a brojna je zastupljenost i konja, koji se koriste za vuču i poljoprivredne radove. Sve životinjske vrste se koriste u prehrani, a ovce su značajne zbog vune. Drugi tip sela obilježava velik broj kostiju svinje i goveda, dok ovaca i konja gotovo da i nema. Riječ je o zemljoradničkom naselju gdje se govedo koristi primarno za vuču. Za razliku od sela, u gradu nedostaju ostaci konja, ovce/koze su u jednakom ili manjem broju od svinja, a učestala je domaća perad.²⁷⁹ U današnjoj Hrvatskoj na žalost nedostaju veća istraživanja urbanih centara kasnog srednjeg

²⁷⁵ Snježana Kužir, Marko Poletto i Tajana Trbojević Vukičević, „Životinjski ostaci sa srednjovjekovnih nalazišta u okolici Torčeca,” u *Podravina u ranom srednjem vijeku: rezultati arheoloških istraživanja ranosrednjovjekovnih nalazišta u Torčecu*, ur. Tajana Sekelj Ivančan (Zagreb: Institut za arheologiju, 2011): 346 - 350 (dalje: „Životinjski ostaci”); Postoci u tablici prikazuju podatke za cjelokupno razdoblje srednjeg vijeka u okolici Torčeca, od VI. do XIV. stoljeća, a samo je na položaju Rudičevo dokumentiran materijal iz kasnog srednjeg vijeka. Svinja je prevladavajuća, broj malih preživača je nešto veći od broja goveda, a kostiju pernatih životinja je više no kostiju riba. Iako u postotku brojna, kategorija ostalo sačinjava ribe, perad, divlje ptice, divljač i ostale sisavce, koji nužno nisu bili korišteni u prehrani.

²⁷⁶ Ivan Alić i Tajana Trbojević Vukičević, „Arheozoološka analiza (Gradski park Virovitica; drveni piloti mosta),” u *Srednjovjekovna nizinska utvrda u Virovitici: osvrt na arheološka istraživanja*, ur. Mihaela Kulej (Virovitica: Gradski muzej Virovitica, 2008): 39.

²⁷⁷ Silvia Frančić, Snježana Kužir i Tajana Trbojević Vukičević, „Analiza životinjskih kostiju iz srednjovjekovnog burga Vrbovcu u Klenovcu Humskome,” u *Burg Vrbovec u Klenovcu Humskome: deset sezona arheoloških istraživanja*, ur. Tatjana Tkalčec (Gornja Stubica, Zagreb: Muzeji Hrvatskog zagorja, Institut za arheologiju, 2010): 238 - Preuzeti su podaci samo za XV. stoljeće. U ostalim razdobljima prevladava svinjetina, a slijedi ju govedina, dok su mali preživači, uključujući prelazak iz XIV. u XV. i iz XV. u XVI. stoljeće, zastupljeni u mnogo manjem broju. Nalazi XV. stoljeća stoga predstavljaju iznimku u prehrambenim navikama burga u Vrbovcu tijekom kasnog srednjeg vijeka.

²⁷⁸ Sandra Damijanić, „Prehrana stanovništva lokaliteta Žminj Kaštel temeljem arheozoološke analize” (diplomski rad, Sveučilište u Zagrebu - Veterinarski fakultet, 2011), 17 - 18.

²⁷⁹ Preuzeto iz Kužir et al., „Životinjski ostaci,” 340, prema Sándor Bököny, *History of Domestic Mammals in Central and Eastern Europe* (Budimpešta: Akadémiai Kiadó, 1974).

vijeka, ali što se tiče tipizacije sela, Stari Perkovci bi mogli pripadati prvom tipu sela,²⁸⁰ a Mekiš - Zgruti drugom, dok bi Cesargrad imao odlike gradskog naselja.

Također, važno je naglasiti i razlike između prehrane višeg i niže plemstva. Prilično je uočljiva razlika između Starog grada Barilovića, koji je većinom bio u rukama nižeg plemstva i Cesargrada, koji je bio u vlasništvu pretežno višeg plemstva, a najizraženija je u postotku pronađenih ostataka peradi i ptica. Gotovo da ih nema u Bariloviću (1,58%), dok su u Cesargradu prilično zastupljene (16,61%), a posebno se ističu nalazi patke.²⁸¹ Krilate životinje koje se viju prema nebu i bliže su Bogu, smatrane su hranom za vladare i više slojeve društva, što znači da među plemstvom nije bilo strano jesti gnjurce, ždralove, čaplje, labudove i sl.²⁸² Gledajući u tom svijetlu, vrlo zanimljivi su nalazi s vlastelinstva Gorbonok, gdje divlje ptice prevladavaju u odnosu na domaću perad. Osim što je većinom riječ o divljači, koja je načelno bila zabranjena seljaštvu, ističu se nalazi ptica poput ždralova i čaplji.²⁸³

Suprotno uvriježenom mišljenju, kao što je vidljivo iz tablice, i seljaštvo je, iako ne u velikoj količini, konzumiralo divljač. Vrlo lako je moguće da je bila riječ o krivolovu jer je u kasnom srednjem vijeku lov mahom bio privilegij plemstva. Ako je bio dozvoljen običnom puku, najčešće je bila riječ o podmirivanju obaveza prema feudalcima, kao što je, primjerice, bila godišnja kvota mesa i krzna u srednjovjekovnoj Moldaviji.²⁸⁴ Ipak, u slučaju lova na veliku divljač, na elitnijim posjedima europskih velikaša nije bilo strano rasporediti ulov. Jelen je najzanimljiviji primjer. Velikaš bi uzeo testise i jetru, koji su tada smatrani najboljim dijelovima, a ujedno nisu vidljivi u arheološkom materijalu, čuvar posjeda dobivao bi lopaticu, a ostatak bi bio ponuđen ostalim stanovnicima vlastelinstva.²⁸⁵

Što temeljem navedenog možemo zaključiti o prehrani životinjskog podrijetla zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza? U gradovima zapadne Europe u kasnom srednjem vijeku, zbog povećane deforestacije, a kasnije i crne smrti, opada broj svinja. Prevladava govedina, a potom ovčetina, dok je u ruralnom području svinja još uvijek važan dio ishrane.²⁸⁶ Govedina prevladava u istočnoj Europi s više od 50%, slijedi je svinjetina i mali preživači,

²⁸⁰ Azinović et al., „Stari Perkovci-Sela”: „Na Selima su govedo i konj korišteni za vuču i poljoprivredne radove. Govedo je korišteno i za meso te sekundarne proizvode, konj je u manjoj mjeri najvjerojatnije bio korišten i za prehranu, a jahanje potvrđuju nalazi više željeznih ostruga i ulomka žvala. Svinja je korištena za jelo, kao i mali preživači ovce i koze, dok na temelju skromnih nalaza keramičkih pršljena nije moguće potvrditi preradu vune,” 358.

²⁸¹ Janeš, „Burg Cesargrad,” 45.

²⁸² Sarti, *Živjeti u kući*, 194.

²⁸³ Pronađeni su i ostaci jarebica, fazana, trčki i divlje patke, prema Čimin, *Vlastelinstvo Gorbonok*, 36 - 37.

²⁸⁴ Ludmila Bacumenco-Pîrnău i Luminița Bejenaru, „Meat Consumption in the Cities of Medieval Moldavia. Archeozoological Data and Documentary Mentions,” *Analele Științifice ale Universității „Al. I. Cuza” Iași, s. Biologie animală* 57 (2011): 161 (dalje: „Meat Consumption”).

²⁸⁵ Lyublyanovics, „Before the Cattle,” 96 - 97;

²⁸⁶ Banegas López, „Consumption of Meat,” 83; Erynek i Van Neer, „Beef, pork and mutton,” 72.

dok se konj, unatoč crkvenim zabranama, jede u slučaju velikih kriza.²⁸⁷ Temeljem troškovnika ne možemo zaključiti mnogo. Kao i većina kontinentalne Hrvatske i tadašnje Europe, pretpostavljamo da je biskup relativno često konzumirao govedinu. Ipak, s obzirom na veliku važnost desetine svinja, smatramo da je svinjetina u prehrani biskupa i njegovih podložnika bila značajnija i učestalija od govedine, pogotovo zbog suhomesnatih proizvoda, koji su, kao i danas, bili okosnica preživljavanja hladnih zimskih mjeseci. Također, ako promislimo o zastupljenosti svinjskih kostiju u arheološkim slojevima, moramo voditi računa o tome da je barem još tolika količina svinjskog mesa pojedena putem usoljenih suhomesnatih proizvoda, za koje ne možemo imati arheološke dokaze. Ovčetinu i janjetinu, Osvald je najvjerojatnije jeo samo u posebnim prigodama i to mahom u proljetnim mjesecima. O peradi²⁸⁸ imamo samo jedan zapis i to prigodom objeda priređenog za varadinskog biskupa Jana Filipca oko Duhova 1482. godine, kada su, zbog nedostatka pilića (*pulli juvenes*) u kuhinji, isti kupljeni za 43 ugarska denara.²⁸⁹ Divljači nije spomenuta u troškovnicima, ali zasigurno se i ona povremeno našla na biskupovoj trpezi. Bez arheoloških istraživanja lokaliteta na kojima je boravio biskup, teško možemo upotpuniti sliku, a čak i nakon njih ona bi vjerojatno ostala krnja jer bi, kao i na većini ostalih provedenih istraživanja, najvjerojatnije nedostajale riblje kosti. Prosijavanje zemlje dugotrajan je proces, teško izvediv neposredno na arheološkom lokalitetu, a flotira se, na žalost, samo zemlja u blizini “najreprezentativnijih nalaza.” Tako je teško očekivati brojnije nalaze ptičjih i ribljih kostiju, koje su mnogo manje od onih četveronožnih životinja i sklonije su propadanju. I dok kosti domaće peradi, većinom kokoši, koja je uzgajana prvenstveno radi jaja,²⁹⁰ ne bi nužno bile zastupljenije, sudeći po biskupovim troškovnicima, mogli bismo očekivati popriličan broj ribljih kostiju. Uzevši u obzir navode iz troškovnika, brojne posne dane i značajno manje zapisao o nabavci mesa, smatramo da je biskup sa svojim sustolnicima najčešće konzumirao ribu, zatim svinjetinu i sušene svinjske proizvode, a potom govedinu i meso malih preživača.

²⁸⁷ Bacumenco-Pîrnău i Bejenaru, „Meat Consumption,” 164.

²⁸⁸ Darovi (munera), posebna vrsta redovnih naturalnih podavanja, i zalaznina su se u provincijama zagrebačkog biskupa u drugoj polovici XV. stoljeća većinom plaćali u novcu. Jedino su u dvije seoske općine darovi još uvijek bili prikupljani u naturi. Kmetovi iz Novaka su četiri puta godišnje davali dar u ribama, dok su oni iz sela Male Gračine, čazmanskom dvorskom županu davali 24 pileta. Biskup Osvald zasigurno je objedovao piliće dobivene darovima tijekom svog učestalog boravka u Čazmi, prema Adamček, *Agrarni odnosi*, 105.

²⁸⁹ MCZ XI 279 (*Quia non suffecerant pulli juvenes pro coquina eiusdem, ideo et pullos juvenes emi ... sol. XLIII.*).

²⁹⁰ Kokoš je imala ulogu čistača poput svinje jer se najčešće hranila kuhinjskim otpadom, travom i crvima, a kada bi prestala nesti jaja, bila bi ubijena, prema Lyublyanovics, „Before the Cattle,” 73.

4.5. MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI

Krave, ovce i koze prvenstveno su se uzgajale zbog mesa, ali su značajne bile i zbog svojih sekundarnih proizvoda, prvenstveno mlijeka, preradom kojeg se dolazilo do raznih vrsta sireva, maslaca, vrhnja, jogurta i sl (*Slika 6*). Točne procjene količine dobivenog mlijeka temeljem broja grla nisu moguće jer je laktacija životinja promjenjiva. Ovisi o sezoni, prehrani, pasmini, ali i o broju potomaka životinje. Osim što iste vrste daju različitu količinu mlijeka dnevno, postoje i varijacije u količinama unutar iste pasmine, pa čak i unutar istog stada.²⁹¹ Mužnju je najčešće obavljao sam pastir ili je nadgledao proces, a mlijeko i mliječne proizvode prvenstveno su konzumirale pastirske i stočarske obitelji, te djeca i bolesnici.²⁹² Po prestanku dojenja majčinim mlijekom ili mlijekom dojilje, iako nije bilo preporučljivo zbog uvriježenog mišljenja o prijenosu osobnih karakteristika putem mlijeka, najčešće se djecu hranilo životinjskim mlijekom, prvenstveno ovčjim i kozjim, a u nekim hospitalima su djecu izravno dojile koze.²⁹³ Za razliku od koza i ovaca, krave su najčešće muzle žene, a potom bi na zato predviđenim mjestima, prodavale mlijeko i ostale proizvode po strogim propisima. Tako primjerice u Pulskom statutu piše da mlijeko mora biti pokriveno lanenom krpom ili čistim pokrovom, a mora ga se prodavati mjericom bez da se u njega umaču prsti.²⁹⁴ Kako bi se spriječilo širenje infekcija, statuti mnogih dalmatinskih komuna zabranjivali su mljekaricama pređenje vune prilikom prodaje mlijeka i ostalih živežnih namirnica.²⁹⁵ Pri kuhanju, mlijeko i vrhnje su se najčešće koristili radi poboljšavanja okusa jela, a na nekim dvorovima popularno je bilo kuhati povrće u vrhnju.²⁹⁶ Mlijeko (*lac*) je, za 16 ugarskih denara, skupa s maslacem, prema troškovniku zagrebačkog biskupa Osvalda nabavljeno samo jednom i to prilikom posjeta bana Ladislava biskupu u Čazmi.²⁹⁷

²⁹¹ Sabine Florence Fabijanec, „Proizvodnja i trgovina sira u Dalmaciji krajem srednjeg i početkom ranog novog vijeka,” *Zbornik Odsjeka za povijesne znanosti Zavoda za povijesne i društvene znanosti HAZU* 31 (prosinac 2013): 138 (dalje: „Proizvodnja i trgovina”).

²⁹² Rösener, *Peasants*, 99; Varga, *Hrana*: „Plemstvo je na ratne pohode vodilo i svoju stoku koja im je služila za dobivanje mlijeka, ali prije svega su je vodili zbog potreba za mesom. Bethlen, erdeljski knez, u svojim memoarima, govori o ratnom pohodu u 1682. godini kada je mlijeko njegovih koza izliječilo vojsku: »Umjesto krave, imao sam muznu kozu, među ovcama, i bogme, koliko mlijeka je imala tolikim bolesnicima je pomogla; bila je slavna u taboru jer je izliječila mnoge koji su se razboljeli od *cseperke* gljiva. Nakon toga sam zabranio (te gljive) u svojoj kuhinji; a koze sam žive vratio kući u Erdély, a ovce i krave sve smo pojeli.«,” 351.

²⁹³ Zrinka Nikolić, „Profesija - hraniteljica: dojilje u dalmatinskim gradovima u srednjem vijeku” u *Filii, filiae...: položaj i uloga djece na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko (Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2011), 102; Osim nehigijenskog načina hranjenja, životinjsko mlijeko obilovalo je raznim bakterijama, koje su suzbijene tek otkrićem pasterizacije i cjepiva, više u Barbara Orland, „Cow’s Milk and Human Disease. Bovine tuberculosis and the difficulties involved in combating animal diseases,” *Food and History* 1 (2003): 179 - 202.

²⁹⁴ Mogorović Crljenko, „Uloga žena,” 79.

²⁹⁵ Fabijanec, „Od tržnice do luke,” 196.

²⁹⁶ Varga, *Hrana*, 351.

²⁹⁷ MCZ XI 271 (*Item cum dominus Ladislaus banus fuit Chasme cum domino feci emere butirum et lac ... sol. XVI.*).



Slika 6 - Tacuinum Sanitatis: Mužnja ovce

“Bijelim mesom” nazivali su se mlijeko i mliječni proizvodi, što svjedoči o važnosti tih proizvoda stanovništvu srednjovjekovne Europe, pogotovo onom nižeg socijalnog statusa.²⁹⁸ Najvažnijim “bijelim mesom” zasigurno je bio sir, prema Braudelu: „jeftina bjelančevina, jedno je od velikih narodnih jela u Europi, i prava je nesreća za svakog Europljanina kad je primoran živjeti daleko od mogućnosti da se s njime snabdije.”²⁹⁹ U slučaju da nije bilo toplog obroka, seljaci bi gotovo uvijek gostu poslužili sir i malo kruha.³⁰⁰ Jedan od glavnih izvoznih proizvoda istočne obale Jadrana je sir, a gotovo sva količina završava u Veneciji i ostatku Italije. Trgovine s kontinentom nema mnogo, vjerojatno zbog prodora Osmanlija. Iznimku čini izvoz jednog velikog koluta sira na brodu punom krzna i

²⁹⁸ Pod “bijelo meso” ubrajala su se i jaja, u Roman, „What Did,” 164.

²⁹⁹ Braudel, *Strukture*, 220.

³⁰⁰ Rösener, *Peasants*, 99.

štavljenih koža namijenjenih ugarskom kraljevskom dvoru.³⁰¹ Pojedina mjesta zabranjivala su prodaju sira na veliko strancima kako bi zaštitila svoje potrebe. Osim od domaćih proizvođača, koji su sir proizvodili u kolutovima prema točno određenom gradskom kalupu, mogao se nabaviti i dolaskom karavana do tržnice.³⁰² Većina sireva bila je usoljena, a osim što je sol služila kao konzervans, koristila se i za salamuru. Time je olakšano njegovo skladištenje i prijevoz do konačnog odredišta.³⁰³ Morlački sir, koji su proizvodili Vlasii najvjerojatnije od kozjeg mlijeka, bio je jedan od najpoznatijih dalmatinskih sireva, a o njegovoj važnosti svjedoči čak 100 libri (57 kg) popisanih u inventaru konobe suknara Mihovila Petrovog iz Zadra.³⁰⁴ Na kontinentu, ovčje mlijeko je prerađivao pastir, a kravlje je na vlastelinstvima prerađivala domaćica majura. Proizvodio se svježi, polusuhi sir i suhi, tvrdi sir. Svježi sir, proizveden najčešće od kravljeg ili ovčjeg mlijeka, bio je stisnut u kolutove, koji su se držali u mješini ili buretu. Dio je bio sprešan u male kolutove i potom sušen.³⁰⁵ Svi staleži konzumirali su sir. Bio je omiljena hrana teških fizičkih radnika, a standardni obrok njemačkih samostana bila je juha od sira, jaja i papra. Svoj pravi ugled u kuhinji viših staleža, sir dobiva krajem XVII. stoljeća.³⁰⁶ Iako izrijeком biskup ne kupuje sir, prilikom već spomenutog objeda priređenog za varadinskog biskupa oko blagdana Duhova 1482. godine, Osvald nabavlja mliječne proizvode (*lacticinia*) u vrijednosti devet ugarskih denara.³⁰⁷ Vrlo je lako moguće da se, iako to ne možemo dokazati, radi o nekoj vrsti sira ili možda o vrhnju potrebnom kuharu za kuhanje. S obzirom na to da koristi termin mliječni proizvodi, ne možemo isključiti niti mogućnost nabavke i sira i vrhnja, odnosno više različitih prerađevina. Također, s obzirom na to da pri kupnji maslaca uvijek koristi termin *butirum*, prilično smo sigurni da on nije bio u sklopu ove nabavke.

Maslac (*butirum*) jedini je mliječni proizvod koji biskup nabavlja više od jednog puta. Isključivo na njega potrošio je 127 ugarskih denara, nabavivši ga pet puta.³⁰⁸ Cijene, a vrlo vjerojatno i količine, koje gotovo nigdje u troškovniku nisu navedene, variraju od sedam do 50 denara. Izuzev već navedene kupovine mlijeka i maslaca za 16 denara prigodom posjete bana Ladislava, još jednom prilikom kupljen je maslac zajedno s nekim drugim proizvodom.

³⁰¹ Fabijanec, „Proizvodnja i trgovina,” 150.

³⁰² Fabijanec, „Od tržnice do luke,” 195.

³⁰³ Fabijanec, „Proizvodnja i trgovina,” 133.

³⁰⁴ Janeković Römer, „Udobni dom,” 23; Mnogi stanovnici kasnosrednjovjekovnog Šibenika posjedovali su ribeže. Inventari spominju 61 ribež što čini oko 1% kuhinjskih predmeta, a za dva je navedeno da su služili za ribanje sira, u Budeč, „Kuhanje,” 62.

³⁰⁵ Varga, *Hrana*, 352.

³⁰⁶ Weiss Adamson, *Food*, 46 - 47; Prema liječniku Lemeryu samo su roquefort, parmezan i sirevi iz Sassanega bili dostojni posluživanja na najfinijim stolovima francuske, u Braudel, *Strukture*, 220.

³⁰⁷ MCZ XI 279.

³⁰⁸ MCZ XI 268, 270, 271, 273, 284.

U lipnju 1482. godine, dano je vojvodi čazmanske provincije 200 ugarskih denara za nabavku maslaca i meda.³⁰⁹ Također, prije Božića 1481. godine, isti dan kupljen je med u vrijednosti 19 denara i maslac za 37 ugarskih denara.³¹⁰ Te dvije nabavke mogle bi upućivati na konzumaciju maslaca i meda zajedno na kruhu³¹¹ kao što mi to danas činimo, ali s obzirom na potonju kupovinu, koja je bila neposredno prije Božića, čini nam se vjerojatnijim da su korišteni za slastice. Bilo kako bilo, maslac je bio čest u biskupovoj prehrani, a jednim zapisom izričito je navedeno da je kupljen za potrebe biskupove kuhinje.³¹² Maslinovo i druga biljna ulja bila su jedine dozvoljene masnoće u vrijeme posta, ali ih vremenom zamjenjuje maslac, iako je službena papina dozvola ugarskom kraljevstvu za korištenjem mliječnih proizvoda i jaja tijekom nemrsnih dana, dospjela tek 1611. godine.³¹³ Do kasnog srednjeg vijeka, maslac je bio hrana isključivo plemstva. Za povećanje njegove proizvodnje najzaslužniji su bili redovnici jer im je poslužio kao zamjena za meso, kojeg su se odrekli zbog asketskog života.³¹⁴ Pravljenje maslaca većinom je bio ženski posao, ali ponekad su ga proizvodili i muškarci.³¹⁵ Većinom se smatra da maslac nije bio pretjerano korišten pri kuhanju jer je rijedak u mnogim kuharicama. Uvriježeno je mišljenje da je najčešće bio korišten u sjevernoj Europi, dok je ostatak koristio maslinovo ulje ili svinjsku mast.³¹⁶ Ipak, biskup Osvald relativno često kupuje maslac, a vrijednost je nešto veća od vrijednosti kupljenog ulja. Također, zanimljiv podatak je da se u konobi suknara Mihovila Petrovog iz Zadra nalazila libra i pol (0,9 kg) maslaca.³¹⁷ Iako je neupitno da je u Dalmaciji i ostalim predjelima Europe u kojima je uspijevala maslina, maslinovo ulje bilo glavni izvor masnoće, gotovo kilogram maslaca iz Mihovilove konobe daje naslutiti da je on ipak igrao nešto značajniju ulogu u prehrani stanovnika južne Europe nego što se do sada mislilo.

4.6. ULJE, SOL I ZAČINI

Zahvaljujući tim namirnicama je, prije izuma hladnjača i zamrzivača, omogućeno konzerviranje, skladištenje i transport kvarljive hrane. I dok je soli primarna zadaća

³⁰⁹ MCZ XI (*Item dedi waywode provincie Chasmensis pro emendo butiro et melle ... sol. II^e.*).

³¹⁰ MCZ XI 268.

³¹¹ Navodno su se Flamanci dosjetili jesti maslac na kruhu, prema Weiss Adamson, *Food*, 46.

³¹² MCZ XI 271 (*Item pro coquina domini et eciam quod acceptum est cum domino, emi butirum ... sol. XXI.*).

³¹³ Ostrogoski nadbiskup Franjo Forgách tražio je dozvolu od pape jer su se zbog radova na regulaciji rijeka isušivala velika područja, te se u vodama smanjila količina riba, kornjača i rakova, u Varga, *Hrana*, 349 - 350.

³¹⁴ Rösener, *Peasants*, 99.

³¹⁵ Sarti, *Živjeti u kući*, 215 - 217.

³¹⁶ Braudel, *Strukture*, 221.

³¹⁷ Janeković Römer, „Udobni dom,” 23.

konzerviranje, a tek potom pojačavanje okusa, ulje se koristilo u svakodnevnoj pripremi hrane, a mnogobrojni začini su obogaćivali paletu okusa jela kroz povijest.

U kontekstu srednjeg vijeka, kada se govori o ulju, najčešće je riječ o maslinovom. Smatra se da je maslina najstarija biljna vrsta koju je čovjek kultivizirao. Ishodište joj je u srednjoj Aziji, odakle se brzo nastavila širiti prema Sredozemlju gdje stiže prije otprilike 6000 godina. Grci i Rimljani osvajačkim su pohodima pridonijeli daljnjem širenju masline i upotrebi maslinovog ulja.³¹⁸ Od XIII. stoljeća, statutima brojnih dalmatinskih gradova, ozakonjen je starinski običaj prema kojemu je svaki kmet bio dužan posaditi 60 maslina po hektaru. Ta brojka je kasnije smanjena na 40, a u nekim mjestima se kmetovima nije dozvoljavala ženidba dok nisu posadili propisani broj maslina.³¹⁹ Vrlo često su maslinine obrađivale žene, a sudjelovale su i u proizvodnji ulja, te njegovoj kasnijoj prodaji.³²⁰ Prema Splitskom statutu, u XIV. stoljeću bilo je zabranjeno prodavati maslinovo ulje na veliko. Kako bi se svatko njime mogao opskrbiti, prodavalo se na malo u staklenim bocama (*bucize*), a da je bilo pokušaja varanja kupaca, svjedoči nam zabrana miješanja starog s novim uljem.³²¹ Čak 25% inventara šibenskog patricija Jurja Kamenarića iz 1451. godine sačinjavale su različite bačve i posude namijenjene prijenosu i čuvanju vina, vode i maslinova ulja.³²² Suknar Mihovil iz Zadra je u svojoj konobi imao deset stara (27 l) maslinova ulja i pet stara (13,5 l) taloga od ulja.³²³ Činjenica da je čuvao talog te da je popisan u inventaru, svjedoči o važnosti ulja za svakodnevicu dalmatinskog čovjeka u srednjem vijeku.³²⁴ U predjelima Europe u kojima maslina nije uspijevala, prvenstveno na sjeveru kontinenta, maslinovo ulje bio je skup uvozni proizvod, koji se koristio u medicinske svrhe te u crkvenim obredima.³²⁵

Iako su se na kontinentu u prehrani koristila različita ulja, poput primjerice ulja od sjemenki lana,³²⁶ smatramo da je zagrebački biskup Osvald nabavljao i u prehrani konzumirao, prvenstveno maslinovo ulje. Kupljeno je četiri puta, pri čemu je dva puta navedena količina. Prvi spomen ulja u biskupovom troškovniku bio je u ožujku 1481. godine,

³¹⁸ Gugić i Žanetić, „Zdravstvene vrijednosti”: „Stari Rimljani klasificirali su maslinovo ulje u pet kategorija: ‘oleum exalbis ulivis’ dobiveno mljevenjem zelenih maslina, ‘oleum viride’ koje se dobivalo od zrelih maslina, ‘oleum maturum’ od potpuno zrelih plodova, ‘oleum caducum’ koje se dobivalo od plodova koji sami padnu na zemlju i ‘oleum cibarium’ dobiveno od gotovo ‘podriadas’ maslina, koje je bilo namijenjeno prehrani robova,” 160.

³¹⁹ Darko Kantoci, „Maslina,” *Glasnik Zaštite Bilja* 29, br. 6 (prosinac 2006): 6.

³²⁰ Mogorović Crljenko, „Uloga žena,” 78.

³²¹ Fabijanec, „Od tržnice do luke,” 196.

³²² Budeč, „Inventar,” 72.

³²³ Janeković Römer, „Udobni dom,” 23.

³²⁴ Krajem XVIII. stoljeća je u mletačkom dijelu Dalmacije zabilježeno čak 700 uljara, prema Kantoci, „Maslina,” 6.

³²⁵ Weiss Adamson, *Food*, 29.

³²⁶ Varga, *Hrana*, 350.

prije blagdana Cvjetnice, kada je kurijalu Benediktu u Ivaniću, za ribe i ulje dao 100 ugarskih denara.³²⁷ Pred Božić 1481. godine, za šest denara je kupljena jedna funta ulja za objed (*Item olei unam funtam pro mensa ... sol. VI*).³²⁸ Prema Mareviću funta bi trebala iznositi jednako kao i libra,³²⁹ koja, prema Zdenki Janeković Römer, iznosi 0,57 kg.³³⁰ Sljedeća nabavka ulja bila je u lipnju 1482. godine, kada navodi da je u Zagrebu, za posne dane nabavio jedan vrč ulja, a platio ga je 37 ugarskih denara (*Item ibidem Zagrabie emi pro diebus jejunis idriam*³³¹ *de oleo ... sol. XXXVII*).³³² Prema Zvonimiru Jakoboviću, koji je obradio mjerne jedinice i pojmove iz Belostenčeva *Gazofilacija*, jedan vrč trebao bi imati 24 pitne, a jedna zagrebačka pinta iznosila je oko 3,332 l.³³³ Teško možemo znati o kakvom se vrču zapravo radilo, ali prihvatimo li navedeno, bila bi riječ o zaista velikoj kupovini od gotovo 80 l ulja. Iz toga proizlazi da je biskup jednu litru ulja platio manje od pola denara, što je poprilično velika razlika u odnosu na prethodnu kupovinu kada je nešto više od pola litre ulja platio šest ugarskih denara.³³⁴ Krajem istog mjeseca 200 ugarskih denara platio je ulje koje su za svoje potrebe ranije kupili redovnici samostana u Podgrađu (*Warally*) vjerojatno podno Košutgrada (danas općina Velika Ludina).³³⁵ Ukupno je dakle na ulje, računajući i nabavku ribe i ulja za dvor u Ivaniću, biskup potrošio 343 ugarska denara. Ipak, s obzirom na to da je 200 denara platio ulje koje su kupili redovnici podgrađanskog samostana, ne možemo reći da je za biskupovu kuhinju izdvojena tolika svota novaca. Temeljem iznosa potrošenih na nabavu, čini nam se da su maslac i ulje bili podjednako korišteni, s time da je maslinovo ulje, kao što je jednom i navedeno, najvjerojatnije bilo u upotrebi na nemrsne dane. Većinu ostalih dana u godini, Osvaldovi kuhari jela su spremali na svinjskoj masti.

Stanovnici srednjovjekovne Europe koristili i morsku i kamenu sol. Uz sušenje i dimljenje namirnica, usoljavanje je bio najrašireniji način njihova konzerviranja. Osim suhog soljenja, rašireno je bilo i namakanje u salamuri, a konzerviralo se prvenstveno meso i riba, ali i poneko povrće. Nerijetko je prije kuhanja bilo potrebno usoljene namirnice određeno

³²⁷ MCZ XI 254 (*Item eodem die Benedicto curiali de Iwanych ad pisces et oleum pro curia dedi ... sol. F.*).

³²⁸ MCZ XI 269.

³²⁹ funta, ae *f. sh.* (ponderis mensura, ae *f.*) - libra, pond, mjera za težinu, funta, u Jozo Marević, *Latinsko-hrvatski enciklopedijski rječnik. Sv. 1, A-L* (Zagreb: Matica Hrvatska, 2000): 1190 (dalje: *Latinsko-hrvatski 1*).

³³⁰ Janeković Römer, „Udobni dom,” 23.

³³¹ hydria (idria), ae *f.* - grčki vrč za vodu, krčag, u Marević, *Latinsko-hrvatski 1*, 1350.

³³² MCZ XI 279.

³³³ Zvonimir Jakobović, „Mjeriteljski pojmovi u Gazofilaciju,” *Radovi Leksikografskoga zavoda 5* (1996): 101.

³³⁴ Čak i kada bismo kao mjernu jedinicu uzeli jednu bečki pintu, koja iznosi 1,414 l, cijena litre ulja bila bi nešto manja od jednog denara, što je i dalje velika razlika u odnosu na kupovinu jedne funte ulja pola godine ranije.

³³⁵ MCZ XI 281 (*Item feria quinta ante festum Nativitatis sancti Johannis Baptiste dedi pro oleo, quod monachi de Warallya prius emerant pro se ipsis ... sol. II^c*); Tajana Pleše i Petar Sekulić, „Jelengrad i Košutgrad – Dva moslavačka stara grada,” *Prilozi Instituta za arheologiju u Zagrebu* 30 (2013): 85.

vrijeme namakati u vodi kako bi se smanjila njihova slanoća.³³⁶ Pošto si svježe meso nisu mogli priuštiti svi, u XV. stoljeću se raširila se konzumacija usoljenog mesa.³³⁷ Usoljavalo se u običnim posudama, a da naćve nisu služile samo za pripremu tijesta, svjedoči i velika okrugla naćva za soljenje mesa (*albuol grande roto da insalar carne*) u inventaru šibenskog patricija Jurja Kamenarića, koji je posjedovao i šest posudica za sol (*saliera*), pri čemu je za jednu navedeno da je služila držanju soli.³³⁸ Potrošnja soli u srednjovjekovnoj Europi bila je dvostruko veća od današnje, a iznosila je dnevno oko 20 g soli po osobi.³³⁹

Sol je predstavljala iznimno bogatstvo i vlasnik je za nju mogao dobiti bilo koji drugi proizvod. Ona je: „u prometu na moru i kopnu zauzimala prvo mjesto bilo da ju promatrano kao kupoprodajni objekt (artikl) ili kao količinu prevezenog tereta ili pak kao vrijednosti izraženu u novcu.”³⁴⁰ Za istočnojadranske komune bila od golemog gospodarskog značaja. Proizvođači soli nisu slobodno raspolagali svojim proizvodom jer su komune imale monopol nad trgovinom solju na svom području, a već do sredine XIV. stoljeća držale su gotovo svu trgovinu u svojim rukama.³⁴¹ Stoljeće kasnije, proizvodnja i trgovina solju je u rukama Mlečana. Paške solane jedne su od najstarijih na istočnoj obali Jadrana, a većina soli izvozila se u Veneciju, Senj, Zadar i ostatak Dalmacije. Dio soli odlazio je i na kontinent, u Slavoniju, unatoč ubrzo uvedenim zabranama i strogim kaznama. Potajnim izvozom nastojala se zaobići Venecija, a zahvaljujući paškim i zadarskim trgovcima na veliko, iz komora u Karlobagu, Obrovcu i Skradinu, u srednjovjekovnu Hrvatsku su se izvozile velike količine soli.³⁴² Morska sol se do Zagreba, u kojem su postojali posebni dućani i skladišta za trgovinu njome, dopremala cestom preko današnjeg Karlovca, a dio se s kola prekrćavao na lađe, te potom Kupom i Savom stizao na odredište. Kamena sol, pretežno iz unutrašnjosti Ugarske (velike solane u Marmarošu), također je lađama, preko Dunava i Save, dolazila u Zagreb, prvenstveno na proljeće i u jesen, kada su vodostaji, zbog češćih oborina bili viši.³⁴³

³³⁶ Weiss Adamson, *Food*, 25 - 26.

³³⁷ Braudel, *Strukture*, 206; Svježe meso, koje je bilo svojevrsan odraz luksuza, se peklo, dok se useljeno meso kuhalo, prema Montanari, *Hrana*, 57.

³³⁸ Budeč, „Kuhanje,” 59; Budeč, „Inventar,” 75 - 76.

³³⁹ Braudel, *Strukture*, 219.

³⁴⁰ Ivan Erceg, „Poćeci proizvodnje soli i opseg solana na istočnojadranskoj obali,” *Zgodovinski časopis* 49 (1995): 603.

³⁴¹ Tomislav Raukar, „Zadarska trgovina solju u XIV. i XV. stoljeću,” *Radovi Filozofskog fakulteta: Odsjek za povijest* 7 - 8 (oćujak 1970): 23.

³⁴² Perić, „Proizvodnja,” 69 - 72.

³⁴³ Branko Vujašinović, „Uloga rijeke Save u povijesnom razvoju grada Zagreba,” *Ekonomika i ekohistorija* 3, br. 3 (2007): 142; Mogućje je da se Zagreb i ostatak srednjovjekovne Slavonije, u ranijim razdobljima, solju snabdijevao i iz Bosne. Međutim, poveljom bana Kulina iz 1189. godine, Dubrovnik dobiva monopol nad trgovinom solju na području Bosne, čime je őrtvovana vlastita proizvodnja u dolini rijeke Jale, u gradu Soli, prema Mirsad Bakalović i Nataša Perić, *Srednjovjekovne őrpe na području sjeveroistoćne Bosne* (Tuzla: Javna ustanova Muzej istoćne Bosne Tuzla, 2008), 12.

Neizostavna u srednjovjekovnoj kuhinji, sol je nabavljana i od strane zagrebačkog biskupa Osvalda. Prema troškovnicima iz 1481. i 1482. godine, na nabavku soli potrošeno je 775 ugarskih denara, što je nešto više od 5% ukupnog iznosa potrošenog na prehranu. Većinu soli Osvald je nabavljao lađama. Brodare je slao do Dubovca (današnji Karlovac), gdje su oni kupovali sol ili je mijenjali za žito.³⁴⁴ Početkom svibnja 1481. godine, Petar Proksentić poslan je lađom u Dubovac da bi nabavio sol za 46 ugarskih denara. Na isto mjesto poslan je i sredinom kolovoza, kada su mu za troškove nabavke soli dana 102 denara.³⁴⁵ Kupnja soli u Dubovcu spominje se još samo u lipnju 1481. godine, kada su tamo poslani Marko Repčić i Ivan Kunek sa svotom od 310 ugarskih denara.³⁴⁶ S obzirom na tako velik iznos, ovdje je zasigurno riječ o najvećoj biskupovoj nabavci soli. Nekoliko dana kasnije, zbog pomanjkanja soli u čazmanskoj kuriji, poslana im je sol u vrijednosti 70 denara.³⁴⁷ Vrlo vjerojatno je riječ o soli koju su nabavili Marko i Ivan. Svega nekoliko dana prije te velike kupovine, Blaž je poslan u Zdence radi dvorske soli, a za troškove mu je dano 12 denara.³⁴⁸ Iako se Dubovec više ne spominje, Ivan Kunek i Gal Plošić, poslani su početkom kolovoza 1481. godine, da lađom nabave sol za 135 ugarskih denara.³⁴⁹ S obzirom na to da je ponovno riječ o brodarima, gotovo sigurno su sol nabavljali u Dubovcu. Zanimljivo je da je šest od ukupno sedam zapisa o nabavci soli u biskupovim troškovnicima, iz 1481. godine i to u razdoblju od samo tri mjeseca, od lipnja do kolovoza. Pretpostavljamo da je riječ o nabavkama godišnje zalihe morske soli, koju je ljeti bilo lakše prevesti od obale, preko Velebita, do Dubovca. Sljedeće godine, nabavka soli spominje se samo krajem svibnja, na blagdan Uzašašća, kada je Gal iz Laza Bistričkog, s još nekim slugama, poslan u Hrastovicu kako bi neka dobra razmijenio za sol. Dano mu je 100 ugarskih denara.³⁵⁰ Hrastovica se nalazi u blizini Siska i puta kojim je kamena sol iz Ugarske dolazila do Zagreba, pa pretpostavljamo da je u ovom slučaju riječ o nabavci upravo kamene soli, djelomično plaćene u novcu, a djelomično razmijenjene, možda baš za žito.

³⁴⁴ Karbić i Škreblin, „Grad na rijeci,” 175.

³⁴⁵ MCZ XI 257 (*Item miseram Petrum Proxentych pro sale cum navibus ad sub Dwbowcz et pro expensis dedi ei ... sol. LXVI.*), 258 (*Item feria secunda ante festum Elene Petrus Proxenyh redierat de sub Dwbowcz, cum sale, et quia ultra expensas sibi data s exposuerat ad facta domini, dedi ei ... sol. I^oII.*).

³⁴⁶ MCZ XI 260 (*Item feria tertia post Barnabe misi Marcum Repchych et Johannem Kwnek cum navibus pro sale ad Dwbowcz, quibus ad expensas dedi ... sol. III^oX.*).

³⁴⁷ MCZ XI 260 (*Item quia Simon dominus fuit in Rakaspurga, sal in curia chasmensi defecerat, emi sal ibi, pro quo feria secunda post Trinitatis solvi ... sol. LXX.*).

³⁴⁸ MCZ XI 260 (*Item miseram Blasium literatum circa camerarium salium ad Izdencz, pro expensis dedi ei ... sol. XII.*).

³⁴⁹ MCZ XI 262 (*Item eodem die misi Johannem Kurnek et Gallum Plossych cum navibus pro sale, et ad expensas dedi eis ... sol. I^oXXXV.*).

³⁵⁰ MCZ XI 278 (*Item eodem tempore misi Gallum de Lazen, cum certis (familiaribus) domini de Hraztowycza ad commutandum pro sale, dedi eidem ... sol. I^o.*).

Kada govorimo o začinima, većinom je riječ o biljnim ekstraktima iz sušenih biljnih sokova i smola, kori drveta, korijenju, sjemenkama itd. Iako samo po sebi to nije egzotično, začini su bili posebni zbog svojih okusa i mirisa, a popularnosti je pridonijelo nepoznavanje njihova podrijetla i fantastične priče o mjestima na kojima rastu i zvijerima koje bi se morale savladati kako bi ih se nabavilo. Zbog male težine i dugog trajanja, bila je riječ o idealnoj trgovačkoj robi, a kroz što su više ruku prošli i što su dospijevali daje od izvorišta: „to su postajali traženijima, egzotičnijima i skupljima.”³⁵¹ Ljudi su u srednjem vijeku vjerovali da, iako im je raj nedostupan, kroz začine osjećaju barem njegov djelić. Za većinu tadašnjih Europljana, začini su potjecali iz rajskog vrta, Edena, nepristupačnog ljudima. Prema vjerovanju, bili su prenošeni nepoznatim sredstvima i nepoznatim rukama. I zaista, vrlo vjerojatno je samo mali broj prvih prekupaca znao njihovo pravo podrijetlo. Klinčić, muškatni oraščić i muškatni cvijet spadali su među najegzotičnije začine. S Molučkih otoka, kanuima lokalaca ili kineskim trgovačkim brodicama, dopremali su se do Indije i malabarske tržnice začinima. Ondje bi ih preuzimali Arapi, koji su ih prevozili brodovima do Arapskog poluotoka, a potom nerijetko dalje karavanama pustinjom. Tek kada bi se pojavili na tržnicama Aleksandrije i Levanta, začini su dolazili u ruke Europljana.³⁵² Slijedom navedenog, ne treba čuditi neznanje i maštovita vjerovanja srednjovjekovnih ljudi o njihovom podrijetlu, kao i njihova golema cijena. Upravo je upotreba začina, ograničena njihovom skupoćom, utjelovljivala tadašnju “klasnu razliku,” odnosno odvajala je one koji su ih mogli priuštiti od onih koji to nisu.³⁵³ Međutim, jela siromašnih nisu bila u potpunosti bez začina u današnjem smislu riječi. Njihova prehrana obilovala je začinskim biljem koje je raslo u njihovim vrtovima, poput majčine dušice, mažurana, lovora, anisa i korijandara, a najvažniji je bio češnjak. Jedini lokalno uzgajan začina, koji je za većinu ondašnjeg, ali i današnjeg stanovništva bio nepristupačan, jest šafran.³⁵⁴ Također, čini se da je, do nedavno uvriježeno mišljenje da se začinima u srednjem vijeku nastojao prikriti smrad i okus starog mesa, krivo. Pošto su bili mnogo skuplji od mesa, njihova upotreba u prikrivanju lošeg okusa i smrada bila bi krajnje nerazumna, pogotovo stoga što si je osoba koja si je mogla priuštiti začine, mogla priuštiti kvalitetno i svježije meso.³⁵⁵ Povećana konzumacija začina u hrani povezana je s humoralnom teorijom hrane i zdravlja.³⁵⁶

³⁵¹ Standage, *Jestiva povijest*, 73 - 75.

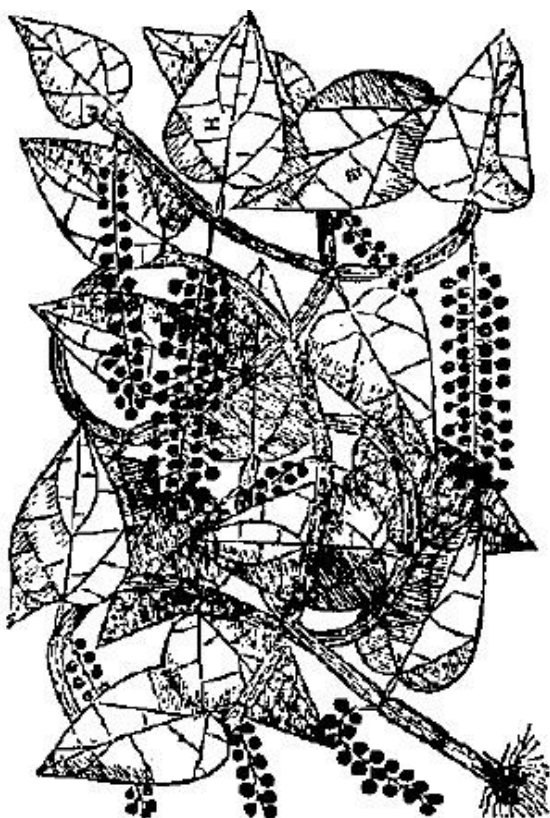
³⁵² Turner, *Začini*, 70 - 73.

³⁵³ Montanari, *Hrana*, 120.

³⁵⁴ Braudel, *Strukture*, 231.

³⁵⁵ Standage, *Jestiva povijest*, 76.

³⁵⁶ Jean-François Kosta-Théfaine, „Medieval Cuisine: Hog's Swill or Culinary Art?,” u *Misconceptions About the Middle Ages*, ur. Stephen J. Harris i Bryon L. Grigsby (New York, London: Routledge, 2007), 154 (dalje:



Slika 7 - Acosta: Biljka papra



Slika 8 - Acosta: Biljka cimeta

Kralj Matija Korvin na svojem je dvoru imao skladištara začinara koji se brinuo samo o začинима i priređivača začina koji ih je, skupa sa svojim pomoćnicima, dodavao u jela.³⁵⁷ Osim kraljeva, plemstva i svećenstva, začine su posjedovali i bogati građani. Suknar Mihovil iz Zadra posjedovao je priručnik za prodaju začina, a u imovniku su bile popisane povećе količine kumina, mladog zelenog đumbira, zrelog đumbira, muškarnog oraħa, cimeta, kurkume i šafrana.³⁵⁸ Prvi prodavač mirodija, *aromatorius*, na zadarskom području, spominje se 1317. godine, a o važnosti začina za srednjovjekovnu trgovinu, svjedoče i inventari dvoje trgovaca iz Zadra, Fumice Salvagnele i Damijana Martina de Treschiana, koji su se, iako im je sukno bilo primarni prodajni artikl, bavili i prodajom začina. Fumica je posjedovala šafran, kim, đumbir i klinčić, a količinom od 1,6 kg se posebno isticao papar (Slika 7), najiznirniji i najvažniji začín u povijesnom smislu.³⁵⁹ O značaju tog začina za njegove proizvođače i

„Medieval Cuisine”); Ovisno o ljudskoj dobi (djetinjstvo, adolescencija, mladost i starost), prema Galenovoj teoriji o humoralnim tekućinama, ovisila je konzumacija različito začinjene hrane, odnosno “hladnih i vrućih” ili “vlažnih i suhih” jela. Što se pak kuhinje tiče, ona je ovisila o godišnjem dobu. Tako su se, primjerice, za vrijeme zime prvenstveno konzumirali “vrući i suhi” začini poput papra, cimeta i klinčića, prema Pray Bober, *Art*, 237 - 242.

³⁵⁷ Varga, *Hrana*, 202.

³⁵⁸ Janeković Römer, „Udobni dom,” 25.

³⁵⁹ Sabine Florence Fabijanec, „Dva trgovačka inventara kao pokazatelji ekonomskog i kulturnog života u Zadru u XIV. stoljeću,” *Povijesni prilozi* 25 (2003): 101 (dalje: „Dva trgovačka”); Turner, *Začini*: „Taj je začín plod

trgovce dovoljno govore riječi Jacka Turnera: „ono što je danas Perzijski zaljev za naftu Malabar je bio za papar.”³⁶⁰ Biskup Osvald Thuz, izuzev šafrana, najčešće je kupovao upravo papar (*piper*). Samo dva puta nabavio ga je zasebno (ukupno 102 ugarska denara), pri čemu je, za već spomenuti objed varadinskog biskupa oko Duhova 1482. godine, kupio papra za 100 ugarskih denara.³⁶¹ Preostalih šest puta, za svotu od čak 815 denara, nabavio je papar zajedno sa šafranom.³⁶² Oba začina je vrlo vjerojatno kupovao kod istog trgovca. Šafran (*crocum*) najskuplji je začim u povijesti, a vrlo vjerojatno će tako ostati i u budućnosti. Naime, potrebno je oko 150000 cvjetova da bi se dobio kilogram začina. Osim što se ručno bere, vade se vrhovi tučaka, kojih je samo tri po cvijetu. Oni se potom suše, a začim se prodaje na trakice ili mljeven u prah. Originalno je potjecao s područja Perzije, a Europom se raširio po povratku Križara iz Male Azije u XIII. stoljeću, nakon čega postaje neizbježan u kuhinji viših slojeva.³⁶³ Osim već spomenutih nabavki zajedno s paprom, kupljen je još samo dva puta, ali za ukupan iznos od 800 ugarskih denara. Od trgovca Valentina iz Sredne (*de Zreda*) na blagdan sv. Filipa i Jakova, 3. svibnja 1482. godine, kupljen je papir za 50 ugarskih denara i šafran za 100 denara.³⁶⁴ Nešto više od mjesec dana kasnije, na blagdan sv. Vida, 16. lipnja, od vrlo vjerojatno istog trgovca Valentina, kupljen je jedan komad barheta za 100 ugarskih denara, te dvije funte šafrana u dvoru u Gumniku, vrijedne čak 700 ugarskih denara.³⁶⁵ Na kupovinu papra i šafrana potrošeno je 1717 ugarskih denara (oko 90%) od ukupno 1887 denara potrošenog na nabavku začina. Uz njih su, prilikom posjete varadinskog biskupa nabavljeni đumbir, klinčić i cimet (*Slika 8*) za 150 ugarskih denara, te cimetno ulje za 20 denara.³⁶⁶ Đumbir su trgovci u Europu najčešće dopremali sušenog ili u prahu, a dodavao se

trajnice *Piper nigrum*, biljke penjačice koja prirodno raste na Malabarskoj obali u Indiji. Vitice biljke rađaju grozdovima zrna papra na gustim i vitkim stapkama, a kad sazru, postaju žućkastocrvene, kao ribiz. Od te biljke potječu jedina tri prava papra: crni, bijeli i zeleni. Crni papar, koji je najrašireniji, bere se dok je još nezreo, nakratko se uranja u vrelu vodu, a onda se ostavlja na suncu da se osuši. Nakon nekoliko dana, kožica se zgužva i pocrni, čime taj začim dobiva svoj karakterističan naboran izgled. Bijeli papir je isti plod samo što duže odstoji na biljci. Nakon berbe, vanjska se ljuska smekša namakanjem, osuši se i odstrani u vodi ili fizičkim djelovanjem. Zelena ili marinirana zrna papra beru se nezrela, kao i crna, ali onda se odmah namaču u rasolu,” 23.

³⁶⁰ Turner, *Začini*, 41.

³⁶¹ MCZ XI 254, 279 (*Item circa adventum domini waradiensis in festo Penthecostes emi piper ... sol. I^c.*).

³⁶² MCZ XI 261, 264, 271, 273, 275,.

³⁶³ Šafran se koristio u gotovo trećini srednjovjekovnih recepata, prema Weiss Adamson, *Food*, 15.

³⁶⁴ MCZ XI 261 (*Item a Valentino institore de Zreda emi papira in festo Philippi ... sol. L.; Ab eodem eotunc emi crocum ... sol. I^c.*), vrlo je lako moguće da je došlo do pogreške pri prijepisu i da je riječ o nabavci papra, a ne papira.

³⁶⁵ MCZ XI 281 (*Item a Valentino institore emi unam peciam de barhamo ... sol. I^c.; Item ab eodem emi ad castrum Gemlech funtas croci duas ... sol. VII^c.*).

³⁶⁶ MCZ XI 279 (*Item ad eandem hospitalitatem emi zinziberum, carnofalos et cinamomum . . . sol. I^cL.; Malvatrum pro ore eiusdem ... sol. XX.*), povodom tog svečanog objeda već je navedeno da je nabavljen i papir za 100 ugarskih denara, dok je šafrana imao dovoljno, s obzirom na to da ga je otprilike mjesec dana ranije nabavio od trgovca Valentina (*Crocum habebam, quod prius emeram, sed tunc cum eodem pervenire non valui, exposui de croco domini.*).

pretežno u riblja jela, piletinu i kolače, cimet je bio jedan od glavnih sastojaka većine srednjovjekovnih umaka, dok je klinčić bio dio mnogobrojnih mesnih, ribljih, voćnih i ostalih slatkih jela.³⁶⁷ Zanimljiva je i kupovina cimetnog ulja (*malvatrum*),³⁶⁸ začina koji je u antici bio uvjerljivo najskuplji, kada je za libru miješanog ulja manje kvalitete, bilo potrebno izdvojiti između 35 i 300 denara, dok se cijena libre čistog ulja kretala između vrtoglavih 1000 i 1500 denara. Usporedbe radi, najjeftiniji začina tada je bio crni papar, a za libru je bilo potrebno izdvojiti oko četiri denara.³⁶⁹ Pod pretpostavkom da se zaista radi o nabavci cimetnog ulja, smatramo da je biskup nabavio jeftiniju mješavinu i to u vrlo maloj količini.

Zaključno, začini su u biskupovoj kuhinji vrlo vjerojatno korišteni svakodnevno, prvenstveno papar, a povremeno i manje količine skupog šafrana. Jesu li se ostali začini također koristili i u kojoj mjeri, izuzev svečanih prigoda kao što je posjet uglednog gosta iz Varadina, ne možemo zaključiti temeljem dostupnih troškovnika. Ukupno je na njihovu nabavku potrošeno 1887 ugarskih denara, odnosno nešto više od 1% ukupnog iznosa zapisanog u troškovnicima zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza za 1481. i 1482. godinu, što dovoljno govori o njihovom elitnom statusu i važnosti u prehrani najviših društvenih slojeva.

4.7. POVRĆE, VOĆE, ORAŠASTI PLODOVI I SLADILA

Tipičan suhi obrok seljaka bio je od hrskavog tamnog kruha, krupne soli, svježeg sira i vrhnja, češnjaka, luka i vlasca, te voća i orašastih plodova. Od takvog obroka nisu zazirali niti viši društveni slojevi poput svećenstva.³⁷⁰ Povrće je bilo važno u srednjovjekovnoj kuhinji svih društvenih slojeva, ali je prvenstveno sinonim za prehranu seljaka. Unatoč tome, u kuharicama, koje su mahom namijenjene plemstvu, zapisani su mnogobrojni recepti za pripremu povrća. *Liber de coquina*, najstarija talijanska zbirka recepata, s prijelaza XIII. na XIV. stoljeće, započinje s deset recepata za pripremu kupusa, a zatim slijede recepti za špinat, komorač, klice i mahunarke.³⁷¹ Juhe i variva učestalo su bila isključivo povrtna. Većinom su spremljena od zelja, poriluka, luka i češnjaka, a uz kaše, činila su okosnicu prehrane siromašnih.³⁷² Kuhala su se u kotlovima, koji su, prema šibenskim inventarima iz druge polovice XV. stoljeća, zauzimali čak 5% kuhinjskih predmeta, što znači da gotovo nije bilo

³⁶⁷ Weiss Adamson, *Food*, 17 - 18.

³⁶⁸ *malvatrum*, n. (cf. gr. *μαλόβαθρον*) - oleum odoriferum ex herbis extractum; oleum Malobathri, Malabathri (Cinnamomi): miomirisno ulje dobiveno iz nekog bilja, cimetno ulje, u Kostrenčić, *Lexicon* 2, 689.

³⁶⁹ Turner, *Začini*, 99.

³⁷⁰ Pray Bober, *Art*, 229.

³⁷¹ Montanari, *Hrana*, 45.

³⁷² Roman, „What Did,” 161

kućanstva koje nije posjedovalo barem jedan primjerak.³⁷³ Mahunarke, bob, grašak i slanutak, su bile vrlo važne u prehrani nižih društvenih slojeva. Za vrijeme Korizme, često se jelo varivo od boba, a za nestašica i gladi, od njega se pravio i kruh. Grašak, koji je bio čest i u kuhinjama viših staleža, jeo se svjež, a preko zime, kao važan izvor proteina, i sušen. Na području Sredozemlja iznimno popularan bio je slanutak, o čemu svjedoče i dvije libre (1,2 kg) zapisane u inventaru suknara Mihovila iz Zadra, i to kao jedino zapisano povrće.³⁷⁴ Ipak, repa i kupus bili su najznačajnije povrtne kulture srednjovjekovnog seljaka.³⁷⁵ Na području sjeverne i srednje Europe, bez kiselog zelja bilo je teško zamislivo preživjeti zimu.³⁷⁶ Kupus se mogao i usoljavati. Najprije bi se naribao posebnim ribežom, potom bi se dobro nasolio i začinio, te ostavio da dozori u posebnoj prostoriji.³⁷⁷ S druge pak strane, jesti svježe povrće zamiješano u povrtne salate nije bilo uobičajeno, ali nije bilo niti potpuna nepoznanica.³⁷⁸ Iznimno zahvalno povrće bio je i češnjak, koji je, osim što je siromašnima služio kao začim, bio i univerzalni lijek za sve tegobe, od glavobolje do ugriza zmije, a nezaobilazan je bio u brojnim umacima.³⁷⁹ O uzgoju povrća i o vrtovima općenito, većinom su se brinule žene.³⁸⁰ Jedino povrće koje je nabavio biskup Osvald jest zeleni kupus (*caules virides*) i to prilikom objeda za varadinskog biskupa oko Duhova 1482. godine, a platio ga je šest ugarskih denara.³⁸¹ S obzirom na to da je riječ o jedinom spomenu kupnje povrća u biskupovim troškovnicima, smatramo da je ostatak dobivao iz svojih vrtova, o kojima su se najvjerojatnije brinuli kmetovi.³⁸²

Stoljećima je voće upotpunjavalo prehranu većine stanovništva Europe, a prilikom velikih oskudica nerijetko je bilo jedino što su ljudi okusili. S druge pak strane, bogatijima je

³⁷³ Budeč, „Kuhanje,” 61 - 62.

³⁷⁴ Weiss Adamson, *Food*, 5 - 6; Janeković Römer, „Udobni dom,” 23.

³⁷⁵ Važnost repe opala je rasprostriranjem krumpira, baš kao što je i kukuruz zamijenio proso i sirak ili puran pauna. Slično tome je ljuta papričica postala „začinom siromašnih,” popunivši prazno mjesto njima nedostupnog papra i sličnih začina, prema Montanari, *Hrana*, 131.

³⁷⁶ Sarti, *Živjeti u kući*, 214; Za seljaštvo je povrće bilo jako važno tijekom proljeća i ljeta, dok su u jesen prehranu obogaćivali šumskim plodovima, prema Rösener, *Peasants*, 102.

³⁷⁷ Varga, *Hrana*, 217.

³⁷⁸ U *Knjizi o prirodi* Johna Russela navodi se recept za salatu od 17 sastojaka, mahom povrća i začinskog bilja, prema Roman, „What Did,” 164.

³⁷⁹ Weiss Adamson, *Food*, 7; Češnjak je najbolji primjer promjenjivog statusa određenih namirnica u srednjem vijeku. Iako je prvenstveno smatran hranom seljaka, njegova „seljačka priroda” se u kombinaciji s „plemenitijim” namirnicama mijenja, te i on postaje otmjenim, prema Montanari, *Hrana*, 46.

³⁸⁰ Mogorović Crljenko, „Uloga žena,” 73.

³⁸¹ MCZ XI 279.

³⁸² Radna renta je bila velik teret na plećima kmetova, a potanko je opisana u statutima Zagrebačkog kaptola. Svaki je kmet bio dužan raditi od 14 do 16 dana godišnje na obradi kanoničkih oranica i od 24 do 26 dana u vlastelinskom vinogradu, a osim toga sudjelovao je i u dopremanju drva, gradnji kanonikove sjenice te u ograđivanju kanonikove kurije i vrta. Ukupno je to iznosilo 50 do 60 dana tlake godišnje za kmeta koji je posjedovao vola, dok je onaj bez njega morao odraditi duplo toliko. Ipak, kanonik je bio obavezan platiti svakom kmetu pola banskog denara dnevno ili mu dati obrok u vidu kruha i mesa, te voditi računa o tome da, zbog rada na njegovim poslovima, ne zapostave vlastite posjede, prema Adamček, *Agrarni odnosi*, 91 - 92.

voće bilo servirano kao jedan od mnogobrojnih deserata, poput pita, rožata, finih sireva i marcipana.³⁸³ Jabuke, kruške i jagode bile su uobičajeno voće širom Europe, a trgovinom, prvenstveno s Bliskim Istokom, ponuda voća bila je obogaćena limunom, limetom, narančom, šljivama, pa čak i datuljama.³⁸⁴ Dio voća, prvenstveno jabuke i kruške, sušio se u pećima kako bi mogao dulje trajati i upotpuniti prehranu zimi, prvenstveno seljacima, koji su sušeno voće povremeno koristili i kao alternativu kruh.³⁸⁵ Bogatiji su dio voća konzervirali medom, a kasnije i šećerom.³⁸⁶ Pri kuhanju, osobito ljeti, važnu ulogu imale su kisele namirnice poput vina i voćnih sokova, ponajviše limuna i naranče ili nezrelog grožđa (*verjuice*), od kojih su se, miješanjem s krušnim mrvicama, jetrom, bademovim mlijekom i jajima, pripremali umaci, neizostavni u mesnim i ribljim jelima.³⁸⁷ Možda je baš naranča (*poma naranča*) nabavljena oko Duhova 1482. godine, prilikom posjete varadinskog biskupa Jana Filipeca, za 40 ugarskih denara,³⁸⁸ poslužila biskupovu kuharu u pripremi umaka, iako su se naranče i limuni ponekad jeli i sirovi uz glavno jelo.³⁸⁹ Povodom istog objeda, kupljene su trešnje (*cerusa*) za šest ugarskih denara i suho grožđe (*wapassa*) za 36 denara.³⁹⁰ Trešnje, koje su često rasle u samostanskim vrtovima, varadinskom biskupu najvjerojatnije su bile poslužene kao desert, a suho grožđe se, poput *verjuice*-a, dodavalo jelima prilikom kuhanja.³⁹¹ Jedini orašasti plod spomenut u biskupovim troškovnicima jest badem, odnosno njegove koštice (*amigdulorum nucleos*), kupljene istom prigodom za 32 ugarska denara.³⁹² Badem je smatran delikatesom u srednjem vijeku, a bademovo mlijeko bilo je osnova najpoznatijeg srednjovjekovnog jela, kremastog *blancmange*-a, pripremanog od isključivo bijelih sastojaka, poput riže i pilećih prsa, a začinjaenog šafranom i đumbirom.³⁹³

Europljani u dodir sa šećerom dolaze u Siriji tijekom križarskih ratova, a već krajem XIII. stoljeća uspijeva na Cipru. Od druge polovice XV. stoljeća sve je češće predmet robne razmijene mletačkih trgovaca, ali će svoj elitni status zadržati sve do početka XIX. stoljeća.³⁹⁴ Onima slabijeg imovinskog statusa, zamjena za šećer bio je pastrnak, povrće slično peršinu,

³⁸³ Kosta-Théfaine, „Medieval Cuisine,” 155.

³⁸⁴ Roman, „What Did,” 164.

³⁸⁵ Sarti, *Živjeti u kući*, 215; Rösener, *Peasants*, 100.

³⁸⁶ Varga, *Hrana*, 223.

³⁸⁷ Montanari, *Hrana*, 70; Pray Bober, *Art*, 242.

³⁸⁸ MCZ XI 279.

³⁸⁹ Varga, *Hrana*, 225.

³⁹⁰ MCZ XI 279.

³⁹¹ Weiss Adamson, *Food*, 21 - 22.

³⁹² MCZ XI 279.

³⁹³ Roman, „What Did,” 164; Montanari, *Hrana*, 106.

³⁹⁴ Braudel, *Strukture*, 235 - 237; Montanari, *Hrana*, 24; Zadarska trgovkinja Fumica Salvagnela već je sredinom XIV. stoljeća u svojem inventaru posjedovala tri unce (91 g) šećera, koji je bio popisao zajedno sa začинима, u Fabijanec, „Dva trgovačka,” 101.

koje je vrlo uspješno preživljavao i hladne zimske mjesece.³⁹⁵ Ipak, glavno sladilo većini srednjovjekovnog stanovništva bio je med. Izuzetno cijenjen, služio je za zaslađivanje jela, u pripremi slastica, ali i u proizvodnji alkoholnog pića, medovine. Sama proizvodnja bila je pretežno obaveza žena, a med je bio jedan od glavnih izvoznih proizvoda dalmatinskih komuna u Veneciju i ostatak Italije.³⁹⁶ Stroge kazne bile su propisane za kradljivce košnica, a pčelari su se, u vrijeme rojenja pčela, prateći smjer vjetra, klinovima penjali na drveće te potom sakupljali čitave rojeve i košnice divljih pčela.³⁹⁷ Med (*mel*), biskup Osvald nabavio je, ne računajući već navedenu kupovinu meda i maslaca za 200 ugarskih denara, dva puta. Prvo nekoliko dana prije Božića 1481. godine za 19 ugarskih denara, a potom i na samu Badnju večer iste godine za 12 denara.³⁹⁸ S obzirom na to da su obje kupovine bile prije Božića, prilično smo sigurni da je med bio iskorišten za pripremu kolača i slastica iako to izrijeком nigdje nije navedeno.

4.8. VINO I OSTALA PIĆA

Voda je neophodna za gotovo sva živa bića, pa tako i čovjeka. Blizina svježe vode od najranijih je vremena utjecala na čovjekove migracije, a njen nepresušan izvor bio je presudan pri osnivanju prvih naselja. Najčešće je bila dopremana iz rijeke, a nerijetko se sakupljala i pila kišnica ili otopljeni snijeg.³⁹⁹ Ipak, u razdoblju srednjeg vijeka i kasnije, samo su najsiromašniji pripadnici društva pili mlijeko ili vodu. Većina imućnijih izbjegavala ju je zbog opasnosti od trovanja, koja su bila učestala do XIX. stoljeća, kada su otkriveni makrobioloških razlozi zagađenja vode.⁴⁰⁰ Kao alternativa nametnula su se alkoholna pića, medovina, pivo i vino. Medovinu su Rimljani preuzeli od Teutonskih plemena, a potom se to piće užurbano širilo Carstvom i ostatkom Europe, doživjevši vrhunac popularnosti u ranom srednjem vijeku. Iako su osnovni sastojci med i voda, u medovinu su se dodavale i biljke poput hmelja i kadulje, te kvasac, a nerijetko i začini, primjerice đumbir i klinčić.⁴⁰¹ Iz upotrebe su je krajem srednjeg vijeka gotovo u potpunosti izbacili pivo i vino. Hmelj, koji služi kao konzervans, isprva nije bio jedan od pivskih sastojaka. Bijelo pivo jest naziv za pivo

³⁹⁵ Weiss Adamson, *Food*, 9.

³⁹⁶ Fabijanec, „Uloga životinja,” 74 - 75.

³⁹⁷ Davorka Obradović, *Srednjovjekovna kuhinja* (Sisak: Gradski muzej Sisak, 2008), 3.

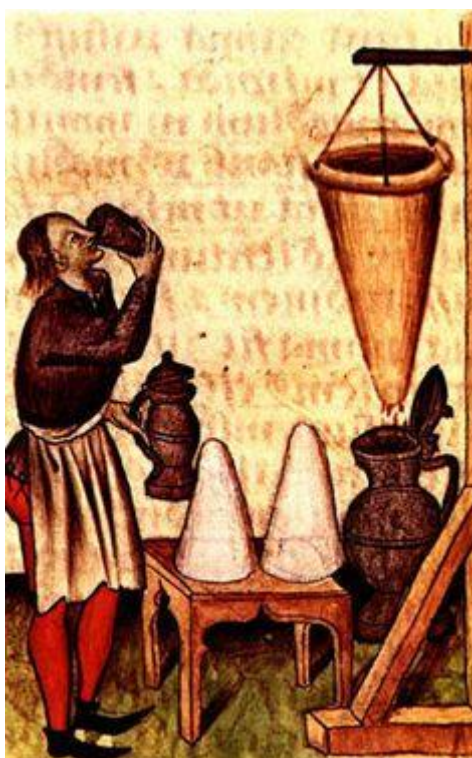
³⁹⁸ MCZ XI 268, 269 (*Item emeram mel pro curia ... sol. XII.*).

³⁹⁹ Roman, „What Did,” 165 - 166.

⁴⁰⁰ Sarti, *Živjeti u kući*, 210; Tom Standage, *Povijest svijeta u šest čaša*, prev. Tamara Slišković (Zagreb: Naklada Jesenski i Turk, 2006), 203 (dalje: *Povijest svijeta*).

⁴⁰¹ Weiss Adamson, *Food*, 51 - 52.

bez hmelja, a ispijalo se u golemim količinama, pogotovo u sjevernoj i zapadnoj Europi.⁴⁰² Osim hmelja, koji je pivu produžio rok trajanja, za raširenost konzumacije bili su zaslužni i samostani, koji su unaprjeđivali tehniku pivarstva.⁴⁰³ U dijelovima Europe, u kojima nije uspijevao uzgoj vinove loze, konzumacija piva neprestano je rasla, a pili su ga i odrasli i djeca.⁴⁰⁴



Slika 9 - Hipokratov rukav

Ipak, najcjenjenije i najluksuznije piće svakako je bilo vino. Već je u antičkoj Grčkoj: „ispijanje vina bilo sinonim za civilizaciju i profinjenost: vrsta vina koje ste pili i njegova starost pokazivala je koliko ste bili kulturno obrazovani.”⁴⁰⁵ Kristijanizacijom se, zbog važnosti u liturgiji, Europom širio i uzgoj vinove loze, koji je zabilježen i na samom europskom sjeveru, na Baltiku i u Skandinaviji. Vino se čuvalo u drvenim bačvama, a većinom se pilo mlado. Crno je bilo cjenjenije i skuplje, a najkvalitetnije se dobivalo prvim prešanjem. Pošto je bilo uobičajeno grožđe tiještiti više puta, već pri trećem prešanju vinu se

⁴⁰² Glavna mana bila mu je brza kvarljivost, koja se nastojala spriječiti dodavanjem muškarnog oraščića. Začinjeno bijelo pivo za siromašne je bio luksuz, dok su ustajalo bijelo pivo, najviši slojevi tadašnjeg društva, pili za pokoru, više u Turner, *Začini*, 143 - 145.

⁴⁰³ Rösener, *Peasants*, 100.

⁴⁰⁴ Pivo je u XVII. stoljeću bilo i jedan od sastojaka dječjih kašica, kojima se djecu pokušavalo odviknuti od dojenja, u Sarti, *Živjeti u kući*, 211.

⁴⁰⁵ Standage, *Povijest svijeta*, 48.

dodavala voda, čime se dobivala blaža i jeftinija varijanta vina namijenjena širim masama.⁴⁰⁶ Grčka i ciparska vina bila su vrlo cijenjena među višim slojevima srednjovjekovne Europe, a sličan status imala su vina iz okolice Bordeauxa i s Apeninskog poluotoka, dok je proizvodnja vina u Britaniji zbog klimatskih promjena gotovo u potpunosti nestala.⁴⁰⁷ Suknar Mihovil iz Zadra u svojoj je konobi imao 16 modija vina (oko 685 l), za koje je notar naveo da je kiseliš. Zdenka Janeković Römer mišljenja je da se vino ukiselilo zbog smanjenje potrošnje za vrijeme Mihovilove bolesti i manjeg broj gostiju.⁴⁰⁸ Kako bi se olakšao transport vina i spriječilo njegovo kiseljenje, u srednjem vijeku nerijetko su mu se dodavali začini, čime su dobivena začinjena vina, od kojih je svakako najpoznatije *hipocras*.⁴⁰⁹

Na području zagrebačkog Kaptola poticao se razvoj vinogradarstva, a doneseni su i propisi prema kojima su kmetovi morali saditi nove vinograde, ali i uzdržavati stare. Sve to strogo su nadzirali kanonici.⁴¹⁰ Jedno od najvažnijih feudalnih davanja u srednjovjekovnoj Slavoniji i Hrvatskoj bila je vinska daća, gornica, koje je u nekim mjestima bila plaćana u novcu ili u naturi. Kako bi se olakšao pritisak na kmetove i spriječila masovna napuštanja vinograda, dozvoljeno je kmetovima gornicu riješiti davanjem nekog drugog dobra. Primjerice, u selu Prepuštovcu umjesto gornice davala su se dva kopuna po vinogradu. Na posjedima zagrebačkog biskupa Osvalda, obje vinske daće, i desetina i gornica, pobirale su se u naturi. Tako je u biskupskoj provinciji Čazmi 1481. godine od desetine prikupljeno 1558 vjedara, a od gornice još 1471. Vrijednost obje daće iznosila je od 250 do 300 forinti.⁴¹¹ Unatoč značajnoj količini prikupljenog vina, čini se da ga nije bilo dovoljno za potrebe biskupskog dvora jer je biskup Osvald u tri navrata kupio dodatne količine. Prije Božića 1481. godine, na isti dan kada su nabavljeni maslac i med, u Lepoglavi je kupljeno vino za 26 ugarskih denara.⁴¹² Sluge varadinskog biskupa su, po dolasku u Zagreb u svibnju 1482. godine, bile ugošćene u Sesvetama (*Mindzenth*), a za njihove potrebe nabavljeno je vino i

⁴⁰⁶ Weiss Adamson, *Food*, 49 - 50; U Toskani se voda dodavala u drop, ostatak od prešanja grožđa. Tekućina je potom ostavljena da fermentira, a postupak se ponavljao dva do tri puta. Rezultat je bila nejasno obojena voda, odnosno piće zvano *acquerello* ili *acquato*, koje su siromašniji pripadnici društva pili veći dio godine. Vino se pilo samo za blagdane ili prilikom velikih poljoprivrednih radova, prema Sarti, *Živjeti u kući*, 210 - 211.

⁴⁰⁷ Pray Bober, *Art*, 251 - 252.

⁴⁰⁸ Janeković Römer, „Udobni dom,” 23.

⁴⁰⁹ Đumbir, cimet, kardamom, papar, šilj, muškatni oraščić, klinčić, nard i šećer bili su osnovni sastojci, u Roman, „What Did,” 166; Začini bi se prvo samljeli i pomiješali, a zatim bi se dodavali vinu, i crnom i bijelom. Piće bi se potom zasladilo medom ili šećerom i na kraju procijedilo kroz vreću, mjehur ili tkaninu. Cijedilo je bilo nazivano „Hipokratovim rukavom,” (Slika 9) odakle i potječe ime vina *hipocras*, prema Turner, *Začini*, 141.

⁴¹⁰ Obradović, *Srednjovjekovna kuhinja*, 3.

⁴¹¹ Adamček, *Agrarni odnosi*, 110 - 116.

⁴¹² MCZ XI 269 (*Item in Lupoglaw emi vinum domino Reverendissimo ... sol. XXVI.*).

neke druge stvari u vrijednosti od 33 denara.⁴¹³ Nekoliko dana kasnije opet se spominju biskupove sluge (iako nije točno naznačeno radi li se o Osvaldovim ili o slugama varadinskog biskupa), kojima je, za potrebe puta od Dubrave do Dubovca, isporučeno vino i druge putne potrepštine u vrijednosti od 200 ugarskih denara.⁴¹⁴ Biskup i njegovi sustolnici najčešće su pili vino, kojeg su, zahvaljujući daćama koje su većinom bile prikupljane u naturi, imali dovoljno, a u slučaju dodatnih potreba, kao što je dolazak varadinskog biskupa sa svojom svitom, nije bio na odmet kupiti dodatne količine. S obzirom na geografsko područje moguće je da se češće pilo bijelo no crno vino, iako to izrijekom nigdje nije navedeno.

4.9. KUHINJA, POSLUGA I BISKUPOV STOL

Viši slojevi srednjovjekovne Europe živjeli su prilično otmjeno, a svoju moć i bogatstvo prikazivali su među ostalim i velikim gozbama. Dobrostojeće plemenitaške obitelji jele su danas teško zamislive količine hrane. Ručak se sastojao od deset do dvadeset različitih jela, a večera od šest do četrnaest. Poznati talijanski pjesnik Ludovico Ariosto zapisao je da u Ugarsku više ne želi ići jer ondje previše jedu i piju, a velika je uvreda ako im se netko ne odluči pridružiti.⁴¹⁵ Za pripremu toliko različitih jela bilo je potrebno mnogobrojno ljudstvo, na čelu s glavnim kuharom. Navodno je engleski kralj Rikard II. imao 2000 kuhara i još 300 različitih slugu u kuhinji, koji su jednom prigodom pripremili objed za 10000 uzvanika. Te brojke, iako pretjerane, otkrivaju važnost prehrane najelitnijeg dijela društva. O značaju pozicije kuhara svjedoči i Taillevent (*Slika 10*), prvi plemić nakon antičkog Apicija, koji je do svojeg naslova došao kroz kuhinju. Pripremajući hranu za francuskog kralja Karla V. pod sobom je imao 48 osoba koje su se brinule isključivo o kuhanju, još 30 pekara, trinaest nadzornika nad opremom i osobljem, te 38 peharnika koji su se brinuli o posluživanju vina i ostalog pića.⁴¹⁶ Zbog nepovjerenja prema ženama i njihovim sposobnostima, profesionalni su kuhari u srednjem i većim dijelom ranog novog vijeka bili isključivo muškarci. S druge pak strane, priprema hrane srednjih i nižih staleža bila je gotovo uvijek u ženskim rukama.⁴¹⁷ Iako se dugo vjerovalo da je srednjovjekovna kuhinja bila mješavina mnoštva začina bez ikakve

⁴¹³ MCZ XI 279 (*Item in veniendo Zagrabiam familiares dicti domini waradiensis feceram descendere pro unacollacione in Mindzenth et ibidem exposui pro vini et aliis ... sol. XXXIII.*).

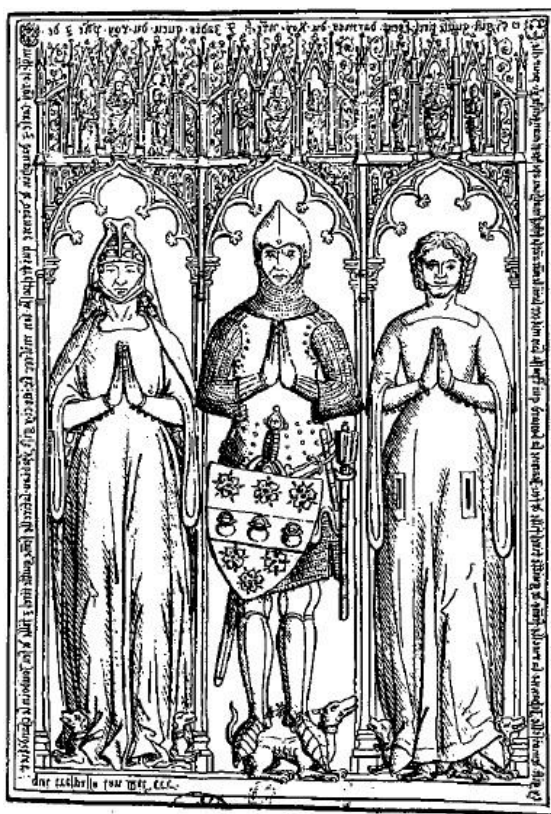
⁴¹⁴ MCZ XI 280 (*Item in ambulando a Dombro usque Dwbowcz et deinde usque ad domum ad vinum et ad alia necessaria familiaribus domini in via exposui ... sol. II^c.*).

⁴¹⁵ Gábor Klaniczay, „Svakodnevni život i elite u kasnom srednjem vijeku: civilizirani i barbari,” prev. Marina Miladinov, *Kolo: časopis Matice Hrvatske* 13, br. 1 (proljeće 2003): 355 (dalje: „Svakodnevni život”).

⁴¹⁶ Pray Bober, *Art*, 232, 248.

⁴¹⁷ Sarti, *Živjeti u kući*, 181 - 186; Osim služavki (*famula*) u kući suknara Mihovila iz Zadra hranu je pripremala i gazdarica, o čemu svjedoči nekoliko crnih tunika koje je nosila kako se ne bi uprljala finija odjeća, u Janeković Römer, „Udobni dom,” 24.

mjere, s često poražavajućim ishodom, prava slika bila je drugačija. Unatoč tome što kuharice ne navode količine namirnica i začina potrebnih pri spremanju određenih jela, smatra se da su kuhari prenosili mjere i svoje znanje na naučnike s koljena na koljeno.⁴¹⁸ Dvorci i samostani imali su mnoštvo prostorija u kojima se hrana pripremala i kuhala, dok se većina ostalog stanovništva morala zadovoljiti kuhanjem na otvorenom ognjištu, koje je ujedno služilo i za zagrijavanje prostorije. Radi sprječavanja opasnosti od požara, nerijetko su kuhinje bile smještene u potkrovlju kuća, a kuhalo se i na dvorištu.⁴¹⁹



Slika 10 - Taillevent i njegove žene

Prilično smo sigurni da, iako je bio pripadnik višeg staleža, zagrebački biskup Osvald Thuz nije konzumirao goleme količine hrane poput visokog plemstva, osobito u vrijeme Korizme i na ostale posne dane, ali je iz njegovih troškovnika vidljivo da je imao veći broj ljudi koji su se brinuli oko njegove prehrane. Izuzev već navedenih pekara, biskup je plaćao i trojicu kuhara, Petra, Stjepana i Fabijana. Krajem ožujka 1481. godine je Petru, koji je jedini nazvan majstorom kuharom (*magistro cocorum*), dano 200 ugarskih denara.⁴²⁰ Stjepan i

⁴¹⁸ Kosta-Théfaine, „Medieval Cuisine,” 155.

⁴¹⁹ Willmott, „Cooking,” 698.

⁴²⁰ MCZ XI 253.

Fabijan navedeni su kao obični kuhari (*coco*). Ukupno su Stjepanu, koji je, ako je riječ o istoj osobi, bio dvorski kuhar u Gumniku, isplaćena 154 denara u četiri navrata, jednom po 50 i po 40 ugarskih denara, te dva puta po 32 denara.⁴²¹ Čazmanski kuhar najvjerojatnije je bio Fabijan, kojemu je početkom svibnja 1481. godine isplaćeno 100 ugarskih denara.⁴²² Prema troškovnicima, kuharima, kojih je bilo najmanje troje, isplaćena su 454 ugarska denara. Iako je riječ o stotinjak denara višoj svoti od one isplaćene pekarima (346 denara), neupitno je da su obje funkcije bile iznimno važne u kuhinji crkvene elite.

Kao što je već navedeno, biskupove troškovnike zapisao je njegov glavni upravitelj Albert Terjek, a pretpostavljamo da je upravo on bio zadužen za organizaciju nabavke biskupove hrane, odnosno da je imao funkciju sličnu moldavskom *sulgeru*, koji je nabavljao većinu žive stoke i namirnica, prvenstveno mesa, za vladara, njegove ukućane, sluge, pa čak i vojsku.⁴²³ Pri samom objedu najvažniju ulogu imao je jelonoša ili stolnik (*dapifer*). Riječ je o svojevrsnom “upravitelju stola” koji je bio neovisan o kuharu. On je, nakon što su jela bila pripravljena, određivao slijed kojim su bila iznošena i posluživana, a glavni uvjeti su bili da se jela dobro slažu okusima ili da redoslijed konzumacije pogoduje probavi.⁴²⁴ Stolnici su bili prisutni za vrijeme jela i nadzirali su ostale poslužitelje koji su pravili red oko stola. U slučaju nedostojnog ponašanja poslužitelja, stolnik ih je bio dužan ukoriti, a po završetku objeda imao je pravo jesti ono što je ostalo, pojačano s nekim dodatnim prilogom.⁴²⁵ Sudeći prema troškovnicima, biskup Osvald imao je jednog jelonošu, zvanog Jakov, a u tri navrata isplatio mu je po 200 ugarskih denara.⁴²⁶ Zanimljivo je da su se sve tri isplate dogodile u prva tri mjeseca 1481. godine, nakon čega više nema spomena funkcije jelonoše/stolnika.

Prema Fernandu Braudelu raskoš je: „stol, posuđe, srebrnina, stolnjak, ubrusi, svjetlost svijeća, okvir sobe u kojoj se jede.”⁴²⁷ Stol za kojim se objedovalo, najvažnije je mjesto srednjovjekovnog kućanstva. Najčešće je bio pravokutnog oblika kako bi jasno prikazao hijerarhijske odnose unutar kućanstva. Glava kuće sjedila je na čelu stola, a ostali su bili poredani prema svojoj važnosti.⁴²⁸ Šibenski patricij Juraj Kamenarić posjedovao je tri četvrtasta stola namijenjena jedenju uz koje su bili stolci tronošci, te još dva velika stola s

⁴²¹ MCZ XI 258 (*Item feria sexta ante festum Urbani dedi Stephano coco in Gemlech ... sol. L.*), 262 (*Stephano coco castrensi dedi ... sol. XXXII.*), 263, 273.

⁴²² MCZ XI (*Item eodem die Chasme dedi Fabiano coco ... sol. I^c.*).

⁴²³ Bacumenco-Pîrnău i Bejenaru, „Meat Consumption,” 161.

⁴²⁴ Montanari, *Hrana*, 63.

⁴²⁵ Varga, *Hrana*, 128.

⁴²⁶ MCZ XI 251, 252, 253

⁴²⁷ Braudel, *Struktura*, 211.

⁴²⁸ Montanari, *Hrana*, 115 - 116; Žene i djeca nerijetko su jeli stojeći. U nekim predjelima Europe nisu bili čak niti u istoj prostoriji, a ponekad bi smjeli jesti tek nakon što su svoj obrok završili muškarci. Ovakvi običaji zabilježeni su i početkom XX. stoljeća, više u Sarti, *Živjeti u kući*, 178 - 179.

daskama koje su služile kao klupe.⁴²⁹ Suknar Mihovil iz Zadra također je posjedovao pet stolova koji su se, pošto su bili izrađeni od drvenih dasaka položenih na nogare, po potrebi mogli skloniti. Uz stolove je bilo sedam drvenih stolica, te nekoliko klupa i slamnatih stolica. Mihovil je sa svojom obitelji i ostalim sustolnicima najvjerojatnije objedovao u svečanoj dvorani, dok je posluga vrlo vjerojatno jela odvojeno.⁴³⁰ Stolovi su najčešće prekrivali stolnjaci, koji se još od antičkih vremena koriste kako lonci ne bi ostavljali mrlje na stolu.⁴³¹ Juraj Kamenarić posjedovao šest velikih i lijepih stolnjaka, od kojih se ističe jedan s plavim pamučnim rubom, a u inventaru suknara Mihovila popisano ih je čak sedamnaest.⁴³² Sredinom veljače 1482. godine, prema biskupovim troškovnicima, nabavljena je tkanina za 100 ugarskih denara, koja je poslužila za izradu stolnjaka (*mensalia*) i jopa.⁴³³ Osim stolnjaka, na stolovima su zasigurno bile i svijeće, koje su uz danje svjetlo, baklje i svjetlost iz ognjišta, osvjetljavale kuhinju i blagovaonicu.⁴³⁴ Svijeće su se najčešće proizvodile od srčike rogozi ili loja, dok su voštanice, koje su najdulje gorjele, bile odraz luksuza.⁴³⁵ Kao što je već navedeno, biskup je kupovao mast ili loj za izradu svijeća, a u pet navrata kupio je gotove svijeće, pri čemu se ističe nabavka za objed s varadinskim biskupom u lipnju 1482. godine, kada je nabavio svijeće od loja i voska za 17 ugarskih denara i tri svjetiljke (*lucernas*) za 50 ugarskih denara.⁴³⁶

U inventarima šibenske komune iz druge polovice XV. stoljeća tanjuri čine 25% kuhinjskih predmeta. Većina tanjura izrađena je od drva i koriste ih svi društveni slojevi, a zabilježeni su i prilično rijetki kositreteni tanjuri.⁴³⁷ Najsiromašniji su hranu nerijetko konzumirali izravno iz posuda u kojima je bila pripremana, a sretnici koji su posjedovali drvene zdjele označavali su ih rezbarenjem. Jušni obroci jeli su se žlicom, koje su se izrađivale od drva, kosti, bakra i kositra. Metalne žlice nisu bile česte, a poklanjale su se kao vjenčani darovi.⁴³⁸ Postavljanje noževa na stol ustalilo se tek početkom XVI. stoljeća, a do tada je svatko sa sobom nosio svoj nož i čašu. Kruta hrana, koja je bila narezana nožem ili

⁴²⁹ Budeč, „Inventar,” 77.

⁴³⁰ Janeković Römer, „Udobni dom,” 24.

⁴³¹ Upotrebi stolnjaka kumovalo je praznovjerje prema kojemu je postojala veza između lonca i njegova otiska, što je predstavljalo opasnost od bacanja uroka na najvažniji kuhinjski predmet putem njegova pepeljastog traga, u Sarti, *Živjeti u kući*, 172.

⁴³² Budeč, „Inventar,” 77; Janeković Römer, „Udobni dom,” 24.

⁴³³ MCZ XI 273 (*Item emi telam ex qua feci mensalia ad castrum, et eciam pro quibusdam jopulis ... sol. I^c.*).

⁴³⁴ Weiss Adamson, *Food*, 59.

⁴³⁵ Sarti, *Živjeti u kući*, 121 - 122; Obitelj suknara Mihovila sama je proizvodila voštanice što je još jedan pokazatelj njihova izuzetnog bogatstva, u Janeković Römer, „Udobni dom,” 24.

⁴³⁶ MCZ XI 273, 274, 276, 279 (*Emi tres lucernas ... sol. L.; Candelas sepeas et cereas ... sol. XVII.*).

⁴³⁷ Budeč, „Kuhanje,” 63 - 64.

⁴³⁸ Willmott, „Cooking,” 701 - 704.

trgana, prvenstveno se jela rukama, koje su se prale u lavoru ili brisale ubrusima.⁴³⁹ Upotrebom civiliziranog pribora za jelo, dvorske elite su dobile: „novo sredstvo pomoću kojega će se izdvojiti iz ostatka društva i kritizirati necivilizirane aspekte svakodnevice drugih.”⁴⁴⁰ Pod tu kategoriju spada upotreba vilice, koja je podrijetlo vuče najvjerojatnije iz Bizanta.⁴⁴¹ U kasnosrednjovjekovnom Šibeniku posjedovali su ih samo patriciji i jedan doktor medicine, a svi primjerci su bili izrađeni od srebra.⁴⁴² Troškovnici biskupa Osvalda ne otkrivaju nam upotrebu pribora za jelo, ali smatramo neupitnim da ih je osoba tako visokog položaja posjedovala mnogo i koristila ih pri svojim svakodnevnim obrocima.

⁴³⁹ Braudel, *Strukture*, 213 - 215; Tu tezu nam potvrđuju čak 122 ubrusa s raznim motivima, poput ptica, šahovnice, zubaca i stupića, popisanih u inventaru suknara Mihovila, u Janeković Römer, „Udobni dom,” 24.

⁴⁴⁰ Klaniczay, „Svakodnevni život,” 340.

⁴⁴¹ Na zapadu je prvi put vjerojatno upotrebljena prilikom svadbene gozbe bizantske princeze Argillo i sina venecijanskog dužda 955. godine. Pošto se vilica dugo povezivala s bizantskim svijetom, nakon crkvenog raskola, njena upotreba u katoličkom dijelu svijeta okarakterizirana grijehom, prema Sarti, *Živjeti u kući*, 174.

⁴⁴² Budeč, „Kuhanje,” 66.

5. ZAKLJUČAK

Troškovnici zagrebačkog biskupa Osvalda Thuza za 1481. i veći dio 1482. godine, vrlo su važan izvor za proučavanje svakodnevnog života kasnosrednjovjekovne elite. Nude pregršt informacija, počevši od toponima prema kojima se mogu rekonstruirati mjesta na kojima je biskup boravio, preko strukture ljudstva koja mu je bila podložna (od vojne do administrativne), pa sve do njegovih svakodnevnih potreba koje iščitavamo iz zapisa o kupovini ili kroz isplate obrtnicima. Papir, tkanina, svijeće, prehrambene namirnice, samo su dio potrepština koje je biskup posredstvom svojih podložnika učestalo nabavljao. Za našu temu najvažnije su prehrambene namirnice i isplate ljudima zaposlenima u pripremi i proizvodnji hrane. Iako temeljem navedenih dokumenata ne možemo rekonstruirati kako je jelovnik biskupa i njegovih sustolnika točno izgledao, kroz troškovnike možemo uočiti značaj pojedinih namirnica u biskupovoj prehrani. Važno je upozoriti da je određene namirnice, poput žitarica, svinja ili vina, biskup dobivao desetinom i raznim drugim davanjima, tako da troškovnici ne prikazuju cjelovitu sliku biskupove trpeze, ali otkrivaju njezin poveći dio.

S obzirom na to da je riječ o prelatu na visokom crkvenom položaju, očekivali smo da se pridržavao svih propisanih nemrskih dana. Pošto u troškovnicima upravo zapisi o nabavci ribe uvjerljivo prednjače, nerijetko baš na posne dane, smatramo da su se biskup i njegovi ukućani pridržavali crkvenih odredbi. Nešto manje od 10% iznosa naznačenog u troškovnicima potrošeno je na prehrambene namirnice, od čega gotovo trećina na nabavku ribe. Količina nabavljene ribe rijetko se navodi, ali kada je zapisana, uočljivo je da se konzumiralo više različitih vrsta, odnosno i jeftina i skupa riba. Jeftinu ribu konzumirala je posluga, dok je biskupu i njegovim gostima povremeno poslužena skuplja, poput neidentificirane “srebrne” ribe ili jesetre, kraljevske ribe, kupljene prilikom posjete varadinskog biskupa Jana Filipca. Prilično smo sigurni da je u biskupovoj kuhinji većinom riječ o svježoj slatkovodnoj ribi, ulovljenoj u obližnjim potocima, rijekama, prvenstveno u Savi, ili ribnjacima, poput tada novoizgrađenog u Ivaniću. Transport svježe morske ribe bez da se pokvarila, od obale do Zagreba, Čazme i ostalih mjesta na kojima je biskup sa svojom svitom boravio, bio je gotovo nemoguć zbog prostranih planinskih predjela u zaleđu istočnojadranske obale. Ako je koji put i konzumirao morsku ribu, vrlo vjerojatno je bila usoljena, sušena ili konzervirana na neki drugi način. Jednom prigodom uz ribe su nabavljeni i rakovi, a iako to u troškovnicima nije navedeno, moguće je da je biskup, kao i ostatak srednjovjekovne elite, povremeno jeo kornjače i dabrove, životinje čija konzumacija je bila dozvoljena za vrijeme posta, a čiji ostaci se pronalaze na pojedinim lokalitetima u Hrvatskoj.

Za razliku od nižih društvenih slojeva čija se prehrana većinom bazirala na žitnim kašama i povrtnim varivima, elita je uživala u mesu. Egzotične ptice i divljač mogli bi se smatrati simbolima prehrane visokog plemstva, a nerijetko su konzumirali i obilne količine domaćih četveronožnih životinja, prvenstveno malih preživača i goveda. Izuzev pilića, koji su nabavljeni povodom posjete varadinskog biskupa, troškovnici ne spominju perad, ptice ili divljač. Mišljenja smo da su ih kuhari biskupa Osvalda povremeno pripremali, ali većina mesne prehrane se, sudeći prema troškovnicima, bazirala na mesu domaćih četveronožnih životinja. Uspoređujući zapisane iznose, čini nam se da je goveđe meso u kasnom srednjem vijeku bilo relativno jeftino i, za razliku od narednog razdoblja, ne pretjerano popularno, što potvrđuje i objed priređen u Čazmi za siromašne povodom blagdana Uzašašća 1481. godine. Ipak, biskup je povremeno kupovao govedinu, a nije se libio niti poslužiti je svojim gostima. U proljeće je u nekoliko navrata nabavljeno nekoliko grla stoke, za koju pretpostavljamo da je riječ o malim preživačima. Lako je moguće da se radi o janjcima ili kozlićima, koji su, među ostalim, bili posluženi i varadinskom biskupu. Ipak, prilikom takve interpretacije treba biti oprezan jer bi prema zapisima iz troškovnika mali preživači bili podosta skuplji u odnosu na mnogo veću i korisniju životinju, govedo. Osim što je krava, poput malih preživača, davala mlijeko, govedo je bilo značajno zbog svoje snage, gnojiva, mnogo veće količine mesa, kože, ali i loja od kojeg su se izrađivale svijeće lojanice. Unatoč navedenom, smatramo da je na biskupovom stolu najčešće bila poslužena svinjetina i njeni suhomesnati proizvodi. Kupovina svinjskog mesa ne navodi se u troškovnicima, ali su zapisani iznosi plaćeni za žirenje svinja ili za njihov transport. Razlog tome vjerojatno leži u činjenici da je biskup svinje dobivao desetinom, koja je uz desetinu žitarica i vina bila najvažnije feudalno davanje. Svi dijelovi svinje bili su iskoristivi, bilo da su se pripremali svježi ili su se sušili. Iako postoji samo jedan spomen suhomesnatog svinjskog proizvoda u troškovnicima, slanine, smatramo da su oni bili iznimno važni u prehrani svih društvenih slojeva, ne samo srednjovjekovne Europe, već i kasnije. Tijekom zimskih mjeseci upravo su sušeni i usoljeni svinjski proizvodi, uz variva i kaše, prehranjivali stanovništvo. Također, u biskupovoj kuhinji nezaobilazna je bila svinjska mast, na kojoj su se, uz pokoji izuzetak upotrebe maslaca, zasigurno pripremala sva jela, osim u vrijeme posta, kada ih zamjenjuje ulje.

Već je navedeno da su govedo i mali preživači bili značajni zbog sekundarnih proizvoda, a u prvom redu se radi o mlijeku i mliječnim prerađevinama. Koliko su bile važne za najsiromašnije svjedoči i termin "bijelo meso", koji ih je, uz jaja, označavao. Viši društveni slojevi rijetko su pili mlijeko, pa ne čudi da ga je biskup Osvald kupio samo jednom, iako prilikom posjete bana Ladislava. Ipak, pomalo začuđuje da nisu nabavljani mliječni proizvodi,

poput sira i vrhnja, izuzev prigodom objeda priređenog za varadinskog biskupa. Kao jedina prerađevina sa značajnijom ulogom u biskupovoj kuhinji nameće se maslac. Osim što je mogao poslužiti kao zamjena za svinjsku mast, smatramo da je bio korišten u pripremi slastica, o čemu svjedoče nabavke maslaca i glavnog srednjovjekovnog sladila, meda, pred Božić 1481. godine. Prema dostupnim podacima, čini se da mlijeko i mliječni proizvodi nisu zauzimali značajnije mjesto u biskupovoj prehrani, osim ako biskup nije posjedovao vlastite krave, što je moguće s obzirom na to da je dva puta zabilježena kupovina goveda. Ako bi se ta pretpostavka pokazala točnom, biskup je svakodnevno mogao piti svježe mlijeko, jesti sir, vrhnje i ostale prerađevine, ali tome u troškovnicima nemamo nikakve potvrde.

Kvarljive namirnice, u prvom redu meso i riba, konzervirale su se pomoću ulja, soli i začina. Maslinovo ulje većinom se koristilo u prehrani, prvenstveno na području Sredozemlja gdje je maslina najbolje uspijevala. Ulje, u nekoliko navrata nabavlja i biskup, a prilično smo sigurni da je riječ o maslinovom. S obzirom na to da unatoč mjerama od jedne funte i jednog vrča, nismo uspjeli odrediti točne količine kupljenog ulja prema današnjem metričkom sustavu, oslanjajući se na visinu cijene, smatramo da su maslinovo ulje biskupovi kuhari koristili isključivo na posne dane. Zanimljiv je i podatak da je više od 50% iznosa potrošenog na nabavku maslinovog ulja, isplaćeno redovnicima samostana u Podgrađu podno Košutgrada. Najčešće se za konzervaciju namirnica koristila sol, na koju je biskup Osvald potrošio više od 5% iznosa utrošenog na nabavku prehrambenih namirnica. Osim što se koristila u kuhinji, prilično smo sigurni da je služila i za usoljavanje svinjetine dobivene desetinjnjem. S obzirom na to da je dobar dio mesa i ribe u srednjem vijeku bio usoljen, upitno je koliko je doista sol bila potrebna pri kuhanju pošto su osnovne namirnice često bile i presoljene. Nasuprot tome, s obzirom na čestu nabavku ribe, mesa, za koje nigdje ne piše je li usoljeno ili ne, te žive stoke pripravne za klanje, sigurni smo da je biskup većinom jeo svježe, a ne usoljeno meso i ribu, te da su većinu kupljene soli biskupovi kuhari i pekari koristili za pripremu hrane, a tek manjim dijelom za konzerviranje. Zbog česte nabavke soli u Dubovcu, pretpostavljamo da je mahom riječ o morskoj soli, iako ni kupovina kamene soli nije u potpunosti isključena. Začine su, iako mogu poslužiti kao konzervansi, Osvaldovi kuhari vjerojatno većinom koristili pri kuhanju kako bi obogatili okuse pripremljenih jela. Tu tvrdnju potkrepljuje i naše mišljenje o konzumaciji mahom svježih namirnica, koje si je biskup mogao priuštiti. Gotovo 1900 ugarskih denara potrošeno je na nabavku začina, u prvom redu papra i izuzetno skupog šafrana. Pretpostavljamo da je ostale začine, poput cimeta, đumbira, klinčića i cimetnog ulja, biskup kupovao samo u posebnim prigodama, kao što je posjet varadinskog biskupa Jana Filipca.

Povrće i žitarice bile su prehrambeni temelj većini srednjovjekovnog stanovništva, dok su elitama predstavljale dodatak prehrani. Seljaci su se veći dio godine hranili kašama i varivom, a za većinu je i kruh bio luksuz. Zapisi o isplatama novca četvorici pekara, svjedoče o važnosti kruha u prehrani visokog klera. Prilično smo sigurni da se radilo o bijelom kruhu, pripremljenom od pšenice dobivene desetinom. Tamnije vrste kruha, poput raženog i ječmenog, bile su rezervirane za niže slojeve. Variva i povrtne juhe također su rijetko pronalazile svoj put do velikaškog stola, iako je upotreba kiselog zelja i sušenog graška tijekom zimskih mjeseci bila raširena u plemenitaškim i crkvenim kuhinjama. Mahunarke, crveno i zeleno zelje, te repa bile su glavne povrtne kulture uz luk i češnjak. Biskup Osvald samo je jednom kupio povrće, prilikom već spomenutog posjeta varadinskog biskupa, kada je nabavio zeleno zelje. Pretpostavljamo da je biskup imao svoj vrt u kojem su kmetovi odrađivali dio svoje tlake, te je većinu godine imao pristup svježem povrću, kojeg najčešće nije morao posebno nabavljati. Vrlo vjerojatno je posjedovao i voćnjak, ali je naranču, koja ne uspijeva na kontinentu, morao kupiti. Ostatak godine vjerojatno je konzumirao sezonsko voće. Za zaslađivanje je koristio med, iako su najbogatiji članovi društva posjedovali i šećer. Med je biskup nabavio nekoliko puta, većinom isti dan kad i maslac, a to nas upućuje na pretpostavku da je prvenstveno bio korišten kao sladilo za kolače i druge slastice. Sa svojim sustolnicima, Osvald je većinom pio vino. Iako nema mnogo zapisa o njegovoj nabavci, smatramo da ga je pio svakodnevno jer je imao dostatne količine dobivene vinskom daćom, gornicom, a s obzirom na geografski položaj, pretpostavljamo da je prevladavalo bijelo vino. Kao pripadnik elite nije bio primoran piti vodu, a s obzirom na opasnosti od trovanja ne čudi njena smanjena konzumacija u srednjem vijeku.

Zaključno, biskup Osvald je, temeljem zapisa u troškovnicima, sa svojim ukućanima većinom objedovao svježu ribu i meso, pri čemu je dominirala svinjetina. O nabavci namirnica najvjerojatnije se brinuo Albert Terjek, njegov glavni upravitelj, a hranu su spremala najmanje tri kuhara i četiri pekara, od kojih je, pretpostavljamo, svaki bio u jednoj biskupskoj provinciji i u Zagrebu. U troškovnicima se spominje i jedan jelonoša/stolnik, koji je određivao redoslijed jela prilikom objeda i kontrolirao njihovo posluživanje. Biskupov stol bio je prekriven stolnjakom, a blagovaonicu su, osim danjeg svijetla, osvjetljivale svijeće. Iako nemamo izravnih dokaza u troškovnicima, Osvald je sigurno posjedovao brojne tanjure i jedaći pribor, prvenstveno žlicu i nož. Kao pripadnik katoličkog klera vjerojatno je odbijao upotrebu vilice zbog njene veze s Bizantom.

Uzevši sve navedeno u obzir, iako nam još uvijek fale neki dijelovi slagalice, uspjeli smo odgonetnuti koje je namirnice biskup češće nabavljao, a slijedom toga i koristio u svojoj

ishrani. Za potpuniju sliku neophodna su dodatna arhivska i arheološka istraživanja. Općenito na području današnje Hrvatske nedostaju srednjovjekovne kuharice, a na odmet ne bi bio niti još pokoji troškovnik. Detaljnim arheološkim istraživanjima kasnosrednjovjekovnih lokaliteta, ne nužno samo onih na kojima je boravio biskup Osvald, dobili bi se brojni arheozoološki podaci, kao i općeniti podaci o načinu priprave i konzumaciji hrane. Na kraju, nadamo se da je ovaj rad utro put nekim budućim istraživanjima povijesti prehrane na području kontinentalne Hrvatske, ne samo u srednjem vijeku, već i u svim drugim povijesnim razdobljima.

POPIS ILUSTRACIJA

Slika 1 - Zmajić, „Grbovi zagrebačkih biskupa i nadbiskupa,” 478.

Slika 2 - <http://www.picnicwit.com/wp-content/uploads/2014/11/Gaston-Phebus.Le-Livre-de-la-chasse.1430.jpg>

Slika 3 - Hoffmann, „Frontier,” 142.

Slika 4 - Bartosiewicz, Bonsall i Şişu, „Sturgeon fishing,” 50.

Slika 5 - [https://www.christies.com/img/LotImages/2016/CKS/2016_CKS_11973_0006_003\(pietter_brueghel_ii_the_four_seasons_spring_summer_autumn_and_winter\).jpg](https://www.christies.com/img/LotImages/2016/CKS/2016_CKS_11973_0006_003(pietter_brueghel_ii_the_four_seasons_spring_summer_autumn_and_winter).jpg)

Slika 6 - Fabijanec, „Proizvodnja i trgovina,” 159.

Slika 7 - Turner, *Začini*, 81.

Slika 8 - Turner, *Začini*, 253.

Slika 9 - <https://i.pinimg.com/236x/c7/96/3d/c7963d31ab93ad5e141efb85b2e63d5d--spiced-wine-medieval-crafts.jpg>

Slika 10 - Pray Bober, *Art*, 231.

BIBLIOGRAFIJA

POVIJESNI IZVORI

Povjestni spomenici slob. kralj. grada Zagreba prijestolnice Kraljevine dalmatinsko-hrvatsko-slavonske/Monumenta historica liberae regiae civitas Zagrabiae metropolis regni Dalmatiae, Croatiae et Slavoniae.

Sv. 2: *Izprave: 1400 - 1499.* Prir. Ivan Krstitelj Tkalčić. Zagreb, 1894.

Sv. 11: *Knjige o posjedih: god. 1471 - 1526.; Popisi imovine i računi: god. 1368 - 1521.* Prir. Ivan Krst Tkalčić. Zagreb, 1905.

Einhardus. *Vita Karoli Magni (Život Karla Velikog).* Prevela Zvezdana Sikirić. Priredio Ivo Goldstein et al. Zagreb: Latina et Graeca, 1992.

POPIS LITERATURE

Adamček, Josip. *Agrarni odnosi u Hrvatskoj od sredine XV. do kraja XVII. stoljeća.* Zagreb: JAZU, Sveučilište u Zagrebu - Centar za povijesne znanosti, Odjel za hrvatsku povijest, Sveučilišna naklada Liber, 1980.

Alić, Ivan, Tajana Trbojević Vukičević. „Arheozoološka analiza (Gradski park Virovitica; drveni piloti mosta).” U *Srednjovjekovna nizinska utvrda u Virovitici: osvrt na arheološka istraživanja*, ur. Mihaela Kulej, 39 - 44. Virovitica: Gradski muzej Virovitica, 2008.

Altmann, Julija, András Kubinyi. „Nepoznati zagrebački biskup : Sigismund Vémeri (1500).” Preveo M. Hrg. *Bogoslovska smotra* 45, br. 1 (1975): 127 - 138.

Antonić, Nikolina, Kyra Lyublyanovics. „Prilog proučavanju gospodarstva i prehrambenih navika u Turopolju u 13. stoljeću – životinjski ostaci s nalazišta Kobilić 1.” *Zbornik Odsjeka za povijesne znanosti Zavoda za povijesne i društvene znanosti HAZU* 34 (prosinac 2016): 21 - 37.

Arbutina, Dražen. „Razvoj kaptolskog vrta Ribnjaka u Zagrebu i planovi za uređenje perivoja.” *Prostor: znanstveni časopis za arhitekturu i urbanizam* 4, br. 2 (prosinac 1996): 253 - 270.

Azinović Bebek, Ana, Ivana Hirschler Marić, Andrej Janeš. „Stari Perkovci-Sela, ruralno naselje 14. stoljeća.” U *Srednjovjekovna naselja u svjetlu arheoloških izvora*, ur. Tajana Sekelj Ivančan et al., 337 - 388. Zagreb: Institut za arheologiju, 2017.

Bacumenco-Pîrnău, Ludmila, Luminița Bejenaru. „Meat Consumption in the Cities of Medieval Moldavia. Archeozoological Data and Documentary Mentions.” *Analele Științifice ale Universității „Al. I. Cuza” Iași, s. Biologie animală* 57 (2011): 157 - 165.

Badurina, Ana ur. *Leksikon ikonografije, liturgike i simbolike zapadnog kršćanstva*. Zagreb: Sveučilišna naklada Liber, Kršćanska sadašnjost, Institut za povijest umjetnosti, 1979.

Bakalović, Mirsad, Nataša Perić. *Srednjovjekovne župe na području sjeveroistočne Bosne*. Tuzla: Javna ustanova Muzej istočne Bosne Tuzla, 2008.

Banegas López, Ramón A. „Consumption of Meat in Western European Cities during the Late Middle Ages: A Comparative Study.” *Food and History* 8, br. 1 (2010): 63 - 86.

Barlé, Janko. *Naše diecezanske sinode*. Zagreb: Hrvatsko katoličko tiskovno društvo, 1913.

Bartosiewicz, László, Clive Bonsall, Vasile Șişu. „Sturgeon fishing in the middle and lower Danube region.” U *The Iron Gates in Prehistory: New perspectives*, ur. Clive Bonsall, Vasile Boroneanț i Ivana Radovanović, 39 - 54. Oxford: BAR International Series 1893, 2008.

Basioli, Josip. „Ribarstvo porečkog područja u prošlosti.” U *Zbornik Poreštine. Knjiga 2*, ur. Marko Legović, 225 - 243. Poreč: Narodno sveučilište Poreč, Zavičajni muzej Poreštine, 1987.

Bloch, Marc. *Feudalno društvo*. Preveo Miroslav Brandt. Zagreb: Golden marketing 2001.

Bradara, Tatjana, Ondina Krnjak. *Temporis signa: arheološka svjedočanstva istarskog novovjekovlja*. Pula: Arheološki muzej Istre, 2016.

Braudel, Fernand. *Materijalna civilizacija, ekonomija i kapitalizam od XV. do XVIII. stoljeća*. Sv. 1, *Strukture svakidašnjice*. Zagreb: "August Cesarec", 1992.

Budeč, Goran. „Inventar dobara šibenskog patricija ser Jurja Kamenarića iz 1451. godine.” *Zbornik Odsjeka za povijesne znanosti Zavoda za povijesne i društvene znanosti Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti* 28 (prosinac 2010): 67 - 106.

Budeč, Goran. „Kuhanje, pečenje i blagovanje: pribor za jelo i kuhanje u kućama kasnosrednjovjekovnog Šibenika.” U *Domus, casa, habitato...: kultura stanovanja na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, 54 - 72. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2013.

Buturac, Josip. „Zagrebački biskupi i nadbiskupi 1094.-1944.” U *Kulturno povijesni zbornik Zagrebačke nadbiskupije u spomen 850. godišnjice osnutka, sv. 1*, ur. Dragutin Kniewald, 17 - 70. Zagreb: Hrvatski izdavački bibliografski zavod, 1944.

Čimin, Robert. „Prilog poznavanju prehrambenih navika u kasnom srednjem vijeku.” U *Srednjovjekovna naselja u svjetlu arheoloških izvora*, ur. Tajana Sekelj Ivančan et al., 279 - 292. Zagreb: Institut za arheologiju, 2017.

Čimin, Robert. *Vlastelinstvo Gorbonok*. Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 2017.

Čorak, Željka, Ana Deanović. *Zagrebačka katedrala*. Zagreb: Kršćanska sadašnjost, 1988.

Damijanić, Sandra. „Prehrana stanovništva lokaliteta Žminj Kaštel temeljem arheozoološke analize.” Diplomski rad, Sveučilište u Zagrebu - Veterinarski fakultet, 2011.

Deanović, Ana. „Zagrebačka katedrala - prošlost u sadašnjosti.” *Kaj: časopis za kulturu i prosvjetu* 12, br. 2 (1979): 3 - 38.

Doblanović, Danijela. „Od istarskog feuda do duždevskoga stola: meso i druge namirnice životinjskoga podrijetla (kraj 16. i početak 17. stoljeća).” U *Animalia, bestiae, ferae...*

o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, 136 - 142. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015.

Dobronić, Lelja. *Biskupski i kaptolski Zagreb*. Zagreb: Školska knjiga, 1991.

Dobronić, Lelja. *Zagrebačka biskupska tvrđa*. Zagreb: Školska knjiga, 1988.

Dobronić, Lelja. „Zagrebački biskupi i hrvatska kultura.” U *Zagrebačka biskupija i Zagreb: 1094-1994*, ur. Antun Škvorčević, 339 - 358. Zagreb: Nadbiskupija zagrebačka, 1995.

Duby, Georges. *Tri reda ili imaginarij feudalizma*. Prevele Olga Škarić i Nataša Desnica-Žerjavić. Zagreb: Golden marketing - Tehnička knjiga, 2007.

Elias, Norbert. „On the Eating of Meat.” *Food and History* 2, br. 2 (2004): 11 - 16.

Erceg, Ivan. „Počeci proizvodnje soli i opseg solana na istočnojadranskoj obali.” *Zgodovinski časopis* 49 (1995): 595 - 606.

Ervynck, Anton, Wim Van Neer. „Beef, pork and mutton: An archaeological survey of meat consumption in medieval and postmedieval towns in the southern Low Countries (Flanders & Brussels, Belgium).” *Quaternary International* 480 (prosinac 2017): 65 - 72.

Fabijanec, Sabine Florence. „Dva trgovačka inventara kao pokazatelji ekonomskog i kulturnog života u Zadru u XIV. stoljeću.” *Povijesni prilozi* 25 (2003): 93 - 131.

Fabijanec, Sabine Florence. „Od tržnice do luke. Trgovačka svakodnevnica kasnoga srednjega vijeka.” *Kolo: časopis Matice hrvatske* 16, br. 4 (2006): 188 - 229.

Fabijanec, Sabine Florence. „Proizvodnja i trgovina sira u Dalmaciji krajem srednjeg i početkom ranog novog vijeka.” *Zbornik Odsjeka za povijesne znanosti Zavoda za povijesne i društvene znanosti HAZU* 31 (prosinac 2013): 127 - 160.

- Fabijanec, Sabine Florence. „Uloga životinja u gospodarskome životu srednjovjekovnih dalmatinskih komuna.” U *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, 69 - 100. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015.
- Fašaić, Krešimir, Jiří Jirásek, „Jesetre (*Acipenseridae*) - relikti prapovijesne ihtiofaune.” *Croatian Journal of Fisheries: Ribarstvo* 58, br. 2 (lipanj 2000): 45 - 54.
- Fiddes, Nick. *Meso - prirodni simbol*. Prevela Suzana Kovačević. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk, 2002.
- Frančić, Silvia, Snježana Kužir, Tajana Trbojević Vukičević. „Analiza životinjskih kostiju iz srednjovjekovnog burga Vrbovca u Klenovcu Humskome.” U *Burg Vrbovec u Klenovcu Humskome: deset sezona arheoloških istraživanja*, ur. Tatjana Tkalčec, 235 - 247. Gornja Stubica, Zagreb: Muzeji Hrvatskog zagorja, Institut za arheologiju, 2010.
- Godina Golija, Maja. „Recent Trends in Food History in East and Southeast Europe: 2013-2016.” *Food and History* 13, br. 1 - 3 (2015): 303 - 308.
- Gračanin, Hrvoje et al. *Povijest grada Zagreba*. Sv. 1, *Od prethistorije do 1918*. Zagreb: Novi liber, 2012.
- Gugić, Mirko, Mirella Žanetić, „Zdravstvene vrijednosti maslinovog ulja.” *Pomologia Croatica: Glasilo Hrvatskog agronomskog društva* 12, br. 2 (srpanj 2006): 159 - 173.
- Gugo Rumštajn, Katarina, Ana Štilinović, Tajana Trbojević Vukičević. „Srednjovjekovni kompleks na položaju Podgrađe u Kninu - rezultati arheozoološke analize koštanog materijala.” U *Jurišićev zbornik : zbornik radova u znak sjećanja na Marija Jurišića*, ur. Luka Bekić, 206 - 212. Zagreb, Zadar: Hrvatski restauratorski zavod, Međunarodni centar za podvodnu arheologiju, 2009.
- Hadrovics, László, Nyomárkay István. *Horvát-magyar kisszótar*. Budimpešta: Akadémiai Kiadó, 2003.

Hoffmann, Richard C. „A brief history of aquatic resource use in medieval Europe.” *Helgoland Marine Research* 59 (travanj 2005): 22 - 30.

Hoffmann, Richard C. „Frontier Foods for Late Medieval Consumers: Culture, Economy, Ecology.” *Environment and History* 7, br. 2 (svibanj 2001): 131 - 167.

Jacob, Heinrich Eduard. *Šest hiljada godina kruha*. Preveo Dragutin Perković. Zagreb: Kultura, 1957.

Jakobović, Zvonimir. „Mjeriteljski pojmovi u Gazofilaciju.” *Radovi Leksikografskoga zavoda* 5 (1996): 97 - 103.

Janeš, Andrej. „Burg Cesargrad: povijesno-arheološka analiza.” *Portal: godišnjak Hrvatskoga restauratorskog zavoda* 5 (prosinac 2014): 35 - 48.

Janeš, Andrej. „Srednji vijek.” U *Josipovac Punitovački - Veliko polje I: zaštitna arheološka istraživanja na trasi autoceste A5: eneolitičko, brončanodobno i srednjovjekovno naselje*, ur. Lea Čataj, 281 - 284. Zagreb: Hrvatski restauratorski zavod, 2009.

Janković, Ivor, Ivor Karavanić. *Osvit čovječanstva*. Zagreb: Školska knjiga, 2009.

Janković Römer, Zdenka. „Udobni dom suknara Mihovila Petrovog: svakodnevica bogate građanske obitelji u anžuvinskom Zadru.” U *Domus, casa, habitatio: kultura stanovanja na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, 9 - 29. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2013.

Kalous, Antonín. „Filipec, Jan.” U *Biografický slovník českých zemí*, 17. sv., Fi-Fn, ur. Marie Makariusová, 188 - 189. Prag: Academia, 2014.

Kantoci, Darko. „Maslina.” *Glasnik Zaštite Bilja* 29, br. 6 (prosinac 2006): 4 - 14.

- Kampuš, Ivan. „Građanska naselja na Kaptolu i Zagrebu u XIV. i XV. stoljeću.” U *Zagrebačka biskupija i Zagreb: 1094-1994*, ur. Antun Škvorčević, 623 - 632. Zagreb: Nadbiskupija zagrebačka, 1995.
- Karbić, Marija. „*De porcis, canibus, piscibus...* Životinje u srednjovjekovnim pravnim spomenicima s područja Kvarnera.” U *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, 58 - 68. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015.
- Karbić, Marija, Bruno Škreblin. „Grad na rijeci ili pored nje: srednjovjekovni Zagreb i rijeka Sava.” U *Rijeka Sava u povijesti*, ur. Branko Ostajmer, 163 - 179. Slavonski Brod: Hrvatski institut za povijest - Podružnica za povijest Slavonije, Srijema i Baranje, 2015.
- Kisban, Ester. „Razdoblja i prekretnice prehrambenih navika u Evropi - nacrt iz etnološke perspektive.” Prevela M. Povrzanović et al. *Etnološka tribina* 15, br. 8 (prosinac 2008): 29 - 38.
- Klanczay, Gábor. „Svakodnevni život i elite u kasnom srednjem vijeku: civilizirani i barbari.” Prevela Marina Miladinov. *Kolo: časopis Matice Hrvatske* 13, br. 1 (proljeće 2003): 336 - 361.
- Kosta-Théfaine, Jean-François. „Medieval Cuisine: Hog's Swill or Culinary Art?” U *Misconceptions About the Middle Ages*, ur. Stephen J. Harris i Bryon L. Grigsby, 153 - 160. New York, London: Routledge, 2007.
- Kostrenčić, Marko. *Lexicon Latinitatis medii aevi Iugoslaviae. Vol. 2, Litterae L-Z*. Zagreb: Izdanje Jugoslavenske akademije znanosti i umjetnosti, 1978.
- Kučko, Agata, Tajana Trbojević Vukičević. „Procjena prehrambenih navika temeljem arheolozoološke analize.” U *Stari grad Barilović: deset godina arheoloških istraživanja*, ur. Ana Azinović Bebek, Marijana Krmpotić, 110 - 120. Zagreb: Hrvatski restauratorski zavod, 2014.

- Kukuljević Sakcinski, Ivan. *Prvostolna crkva zagrebačka: opisana s gledišta povjestnice, umjetnosti i starinah*. Zagreb: Tiskom narodne tiskarne dra. Ljudevita Gaja, 1856.
- Kužir, Snježana, Marko Poletto, Tajana Trbojević Vukičević. „Životinjski ostaci sa srednjovjekovnih nalazišta u okolici Torčeca.” U *Podravina u ranom srednjem vijeku: rezultati arheoloških istraživanja ranosrednjovjekovnih nalazišta u Torčecu*, ur. Tajana Sekelj Ivančan, 339 - 372. Zagreb: Institut za arheologiju, 2011.
- Kužir, Snježana, Tajana Trbojević Vukičević. „Životinjski nalazi s arheološkog lokaliteta Torčec - Gradić.” *Podravina: časopis za multidisciplinarna istraživanja* 3, br.6 (studen 2004): 116 - 121.
- Lukinović, Andrija. „Demetrije Čupor.” U *Zagrebački biskupi i nadbiskupi*, ur. Franko Mirošević, 203 - 206. Zagreb: Školska knjiga, 1995.
- Lukinović, Andrija. *Zagreb - devetstoljetna biskupija*. Zagreb: Glas koncila, 1995.
- Lyublyanovics, Kyra. „Before the Cattle Trade. Animals and People in Muhi, a Medieval Hungarian Village.” MA. Thesis, Central European University, 2008.
- Makowiecki, Daniel. „Some remarks on medieval fishing in Poland.” U *Animals and Man in the Past*, ur. Hijlke Buitenhuis i Wietske Prummel, 236 - 241. Gröningen: ARC, 2001.
- Marević, Jozo. *Latinsko-hrvatski enciklopedijski rječnik. Sv. 1, A-L*. Zagreb: Matica Hrvatska, 2000.
- Marević, Jozo. *Latinsko-hrvatski enciklopedijski rječnik. Sv. 2, M-Z*. Zagreb: Matica Hrvatska, 2000.
- Matijašić, Robert. „Sredozemno prehrambeno trojstvo u antici na Jadranu.” U *Cerealia, oleum, vinum...: kultura prehrane i blagovanja na Jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, 37 - 54. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2009.

- Mogorović Crljenko, Marija. „Neki aspekti proučavanja životinja prema istarskim srednjovjekovnim i ranonovovjekovnim izvorima.” U *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, 9 - 20. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015.
- Mogorović Crljenko, Marija. „Uloga žena u proizvodnji, trgovini i pripremi hrane u Istri u 15. i 16. st.” U *Cerealia, oleum, vinum...: kultura prehrane i blagovanja na Jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko, Elena Uljačić-Vekić, 73 - 84. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2009.
- Montanari, Massimo. *Hrana kao kultura*. Prevela Ana Grbac et al. Zagreb: Sandorf, 2001.
- Nikolić, Zrinka. „Profesija - hraniteljica: dojišje u dalmatinskim gradovima u srednjem vijeku.” U *Filii, filiae...: položaj i uloga djece na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko, 97 - 113. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2011.
- Nikolić Jakus, Zrinka. „Privatni život.” U *Nova zrak u europskom svijetlu*, ur. Zrinka Nikolić Jakus, 323 - 342. Zagreb: Matica Hrvatska, 2015.
- Obradović, Davorka. *Srednjovjekovna kuhinja*. Sisak: Gradski muzej, 2008.
- Peričić, Šime. „Proizvodnja i prodaja paške soli u prošlosti.” *Radovi Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru* 43 (2001): 45 - 83.
- Pleše, Tajana, Petar Sekulić. „Jelengrad i Košutgrad – Dva moslavačka stara grada.” *Prilozi Instituta za arheologiju u Zagrebu* 30 (2013): 69 - 92.
- Poropat, Branka. „O ribolovištima na rijeci Mirni (*Quieto*) u Prvoj knjizi biskupskih prava Porečke biskupije.” U *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, 29 - 39. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015.
- Pray Bober, Phyllis. *Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*. Chicago, London: The University of Chicago Press, 1999.

- Raukar, Tomislav. „Zadarska trgovina solju u XIV. i XV. stoljeću.” *Radovi Filozofskog fakulteta: Odsjek za povijest* 7 - 8 (ožujak 1970): 19 - 79.
- Ravančić, Gordan. „Životinje u statutarnim odredbama i svakodnevici srednjovjekovnih dalmatinskih komuna.” U *Animalia, bestiae, ferae...: o životinjama u povijesti na jadranskom prostoru*, ur. Marija Mogorović Crljenko i Elena Uljančić-Vekić, 101 - 112. Poreč: Zavičajni muzej Poreštine, 2015.
- Razum, Stjepan. „Osvald Thuz od Sv. Ladislava.” U *Zagrebački biskupi i nadbiskupi*, ur. Franko Mirošević, 207 - 221. Zagreb: Školska knjiga, 1995.
- Roman, Christopher. „What Did Medieval People Eat?” U *Misconceptions About the Middle Ages*, ur. Stephen J. Harris i Bryon L. Grigsby, 161 - 168. New York, London: Routledge, 2007.
- Rösener, Werner. *Peasants in the middle ages*. Chicago: University of Illinois Press, 1992.
- Sarti, Raffaella. *Živjeti u kući: stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi: (1500.-1800.)*. Prevela Ana Badurina. Zagreb: Ibis grafika, 2006.
- Sekulić, Petar. „Metalni nalazi.” U *Stari grad Barilović: deset godina arheoloških istraživanja*, ur. Ana Azinović Bebek i Marijana Krmpotić, 64 - 69. Zagreb: Hrvatski restauratorski zavod, 2014.
- Sertić, Nikola. „Kalendar zagrebačke stolne crkve 11.-19. stoljeća.” U *Kulturno povijesni zbornik Zagrebačke nadbiskupije u spomen 850. godišnjice osnutka, sv. 1*, ur. Dragutin Kniewald, 71 - 193. Zagreb: Hrvatski izdavački bibliografski zavod, 1944.
- Standage, Tom. *Jestiva povijest čovječanstva*. Prevela Tamara Slišković. Zagreb: Jesenski i Turk, 2009.
- Standage, Tom. *Povijest svijeta u šest čaša*. Prevela Tamara Slišković. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk, 2006.

- Stipčević, Ennio. „Doprinos zagrebačke biskupije hrvatskoj glazbenoj kulturi.” U *Zagrebačka biskupija i Zagreb: 1094-1994*, ur. Antun Škvorčević, 527 - 532. Zagreb: Nadbiskupija zagrebačka, 1995.
- Szabó, Gjuro. „Prilozi za građevnu povijest zagrebačke katedrale.” *Narodna starina* 8, br. 19 (1929): 65 - 78.
- Štilinović, Ana, Tajana Trbojević Vukičević. „Arheozoološka analiza kostiju s utvrde Čanjevo.” U *Utvrdna Čanjevo: istraživanja 2003-2007*, ur. Luka Bekić, 253 - 259. Visoko, Zagreb: Općina Visoko, Hrvatski restauratorski zavod, 2008.
- Težak-Gregl, Tihomila. *Uvod u prapovijesnu arheologiju*. Zagreb: Leykam international, 2011.
- Tkalčić, Ivan Krstitelj. *Prvostolna crkva zagrebačka - nekoć i sada*. Zagreb: Knjigotiskara Karla Albrechta, 1885.
- Trbojević Vukičević, Tajana. „Arheozoološka analiza kasnosrednjovjekovnog naselja.” U *Beketinci Bentež: naselja iz eneolitika, ranoga i kasnoga srednjeg vijeka*, ur. Kornelija Minichreiter, 364 - 373. Zagreb: Institut za arheologiju, 2013.
- Trbojević Vukičević, Tajana. „Govedo - osnova stočarstva na lokalitetu Josipovac Puntovački-Veliko Polje I.” U *Josipovac Puntovački - Veliko polje I: zaštitna arheološka istraživanja na trasi autoceste A5: eneolitičko, brončanodobno i srednjovjekovno naselje*, ur. Lea Čataj, 281 - 284. Zagreb: Hrvatski restauratorski zavod, 2009.
- Turner, Jack. *Začini: povijest jednog iskušenja*. Preveo Marko Maras. Zagreb: Naklada Ljevak, 2009.
- Uerpmann, Hans-Peter. „Animal Bone Finds and Economic Archaeology: A Critical Study of 'Osteo-Archaeological' Method.” *World Archaeology* 4, br. 3 (veljača 1973): 307 - 322.

Varga, Darko. *Hrana, kuhinja i blagovanje u doba Zrinskih: život na zrinskim dvorovima, utvrđama i vlastelinstvima u 16. i 17. stoljeću, s knjigama recepata*. Samobor: Meridijani, 2015.

Vujasinović, Branko. „Uloga rijeke Save u povijesnom razvoju grada Zagreba.” *Ekonomska i ekohistorija* 3, br. 3 (2007): 121 - 155.

Weiss Adamson, Melitta. *Food in Medieval Times*. Westport, Connecticut, London: Greenwood Press, 2004.

Willmott, Hugh. „Cooking, Dining, and Drinking.” U *The Oxford Handbook of Later Medieval Archaeology in Britain*, ur. Christopher Gerrard i Alejandra Gutiérrez, 698 - 712. Oxford: Oxford University Press, 2018.

Zmajić, Bartol. „Grbovi zagrebačkih biskupa i nadbiskupa.” U *Kulturno povijesni zbornik Zagrebačke nadbiskupije u spomen 850. godišnjice osnutka, sv. 1*, ur. Dragutin Kniewald, 471 - 492. Zagreb: Hrvatski izdavački bibliografski zavod, 1944.

INTERNETSKE STRANICE

<http://5ko.free.fr/en/year.php?y=1481> (kolovoz 2018.)

<http://5ko.free.fr/en/year.php?y=1482> (kolovoz 2018.)

<https://www.opcina-dubrava.hr/gospodarstvo> (svibanj 2018.)